

seriamente

Organizzazione
di servizi immobiliari
per acquisti,
vendite,
transazioni,
consulenze.



EDIL-CASE

I tuoi beni venduti bene.
Corso d'Azeglio 29 Torino Tel. 548154

32 PAGINE

STAMPA SERA

BORSA

QUOTIDIANO D'INFORMAZIONI - Torino, via Marengo 32 - Tel. (011) 65.681 - Codice di avviamento postale 10100 - Spedizione in abbonamento postale (gruppo 1/70) - Lire 400 (arretrati il doppio)

Giovedì 4 Settembre 1980

Anno 112 - Numero 224

**Da Cagliari
Virdis
accusa
la Juve**

• a pagina 9 •

La crisi dell'auto Romiti incontra Cossiga

ROMA — Cossiga ha ricevuto stamane l'amministratore delegato della Fiat, Romiti. Il colloquio è durato un'ora e mezza ed è stato centrato sulla situazione occupazionale della Fiat. Romiti dopo l'incontro con Cossiga non ha rilasciato dichiarazioni ai giornalisti: «Consentitemi — ha detto — in un momento così delicato, di non fare dichiarazioni».

Ha detto tuttavia che ha in progetto di incontrarsi anche con alcuni ministri (si ritiene naturalmente i ministri finanziari) e di avere esaminato con il presidente Cossiga tutta la situazione.

Gli è stato chiesto se le cifre pubblicate dai giornali per quanto riguarda il numero dei licenziamenti sono esatte e Romiti ha risposto: «Sono completamente inventate».

Domani riunione a Torino



Cesare Romiti

TORINO — Il grosso degli operai Fiat è ritornato soltanto oggi al lavoro. I 78 mila dipendenti del gruppo Auto che sono parzialmente in Cassa integrazione, hanno infatti ripreso stamane il la-

voro negli stabilimenti, ma domani sera riprenderanno un lungo week-end fino a metà della prossima settimana, cosa che si ripeterà in sostanza fino a fine mese. Per molti, insomma, il mese di settembre sarà costituito da neppure una dozzina di giorni lavorativi.

Crescono intanto — e sarà questo l'elemento dominante di questo autunno che molti già definiscono «bolite» — la febbre e l'ansia per la situazione generale del settore automobilistico. Mentre si sono sparse (subito smentite) voci di migliaia di lettere di licenziamento già pronte, quasi sicuramente domani a Torino avverrà il primo incontro per la Fiat.

Domani alle 18, infatti, si troveranno attorno a un tavolo i massimi dirigenti della società (ci sarà certamente Cesare Romiti, amministratore delegato unico dell'azienda; meno sicura è la presenza dell'avv. Agnelli), e le autorità cittadine e regionali, per tentare di trovare soluzioni di sbocco, onde evitare che la crisi si abbatta pesantemente sulla città.

Supermulte ai ristoranti

• TORINO: contestate 1508 infrazioni, per multe complessive da un minimo di 143 milioni ad un massimo di 8 miliardi e 312 milioni

• Multa a GENOVA di 754 milioni: l'oste faceva un solo conto al mese per tutti i clienti



(Cavallo)

Multe per centinaia di milioni, una vera stangata. L'offensiva del ministro delle Finanze Reviglio contro i ristoranti che non rilasciano la ricevuta fiscale ha «colpito» diverse città. La multa record, due miliardi, è stata fatta ad una pizzeria di Palermo, altri casi clamorosi si sono avuti a Milano (147 milioni ad un locale vicino a piazza Duomo, altre contravvenzioni di 35 e 25 milioni), Genova (754 milioni ad una trattoria nel quartiere Rivarolo), Firenze (685 milioni ad una pizzeria in via Faenza). Le contravvenzioni sono floccate anche su Torino (si parla di 100 milioni a un ri-

storante del centro). La Guardia di Finanza sta tirando le somme ed entro oggi renderà note le sanzioni.

Per ora si è saputo soltanto che in Torino e provincia le infrazioni contestate sono state fino ad ora 1508; di queste, 150 per mancata emissione della ricevuta fiscale. Il totale complessivo delle multe, per queste infrazioni, ammonta da un minimo di 143 milioni ad un massimo di 8 miliardi e 312 milioni.

C'è da aggiungere che gli osti potranno fare ricorso, che le procedure sono lunghe. Ma anche che le contravvenzioni hanno dato origine a qualche caso

controverso dove è difficile stabilire con certezza il torto e la ragione. Quello di Genova è il più emblematico.

Angelo Boccardo è titolare di una trattoria frequentata tutti i giorni da una quarantina di dipendenti del vicino stabilimento Lancia. Prezzo fisso, si mangia con i bollini: tanti bollini tanti pasti, e a fine mese il conto della ditta. Ogni 4 settimane (circa mille pasti), Boccardo fa una sola ricevuta: «Certo, perché la Lancia non mi paga tutti i giorni — dice — quindi non posso fare la ricevuta prima di prendere i soldi».

Ma la Guardia di Finanza la pensa diversa-

mente: ogni mille pranzi mancano 999 ricevute fiscali. Ogni ricevuta non rilasciata è una multa. Quaranta multe (quando è diventata obbligatoria) alla fine di luglio (quando la Finanza ha fatto la contravvenzione) — fanno circa 754 milioni.

Saranno pagati? Non si sa. Forse la legge non è chiara come sembra, forse ci saranno delle scappatoie. L'unica cosa certa è che dal 1° ottobre le contravvenzioni saranno estese anche al cliente sorpreso senza ricevuta fiscale. Così, oltre al conto al ristorante dovrà pagare una multa: dalle 5 alle 22 mila lire.

Crolla l'assenteismo

I primi dati ufficiali sulle presenze alla Fiat

TORINO — L'attività lavorativa negli stabilimenti della Fiat-Auto ha già fatto registrare un dato significativo: un sensibile calo dell'assenteismo in quasi tutti i reparti del settore. La media generale — secondo i dati forniti dalla direzione aziendale — è stata per il primo turno lavorativo del 5,5%, con una diminuzione

di oltre 6 punti rispetto alla ripresa lavorativa dello scorso anno (11,8%).

Nelle altre fabbriche si sono registrate assenze dal lavoro oscillanti tra il 3 e il 6%. Questo il dettaglio: 3,7% agli stabilimenti di Cassino; 3,8% alla meccanica Mirafiori e a Termoli; 3,9% alla fabbrica di Firenze; 4,2% alla Lancia Verro-

ne; 4,4% a Rivalta-meccanica e a Mirafiori-carrozzeria; 5% agli stabilimenti Lancia di Chivasso e San Paolo; 5,2% a Sulmona. Una riduzione generale del fenomeno rispetto all'anno scorso, anche se inferiore a quella odierna, si era già registrata nei giorni scorsi in altre grandi aziende piemontesi.

Nichelino: ucciso all'alba in un pauroso incidente

Incidente stradale con un morto e quattro feriti alle 4,40 questa notte a Nichelino. La vittima si chiama Maurizio Perrone: aveva 65 anni; guidava un pulmino che in via Torino — strada con diritto di precedenza — si è scontrato all'incrocio con via XXV Aprile con una Ford Escort.

A bordo della vettura c'e-

rano il guidatore, Francesco Tuccari, di 18 anni (femore destro fratturato); al suo fianco Grazia Maria Merlo, di 18 anni (frattura alla scapola sinistra); Luca Rastello, 19 anni (frattura all'avambraccio sinistro); e Lorenzo Oddone, 19 anni (trauma cranico).

Le due macchine si sono urtate con estrema violen-

za, mentre il semaforo dell'incrocio segnalava il giallo intermittente, segnale di pericolo. Dopo l'urto due dei feriti sono stati trasportati al Cto (Tuccari e Merlo), mentre gli altri due sono stati ricoverati alle Molinette. Sul posto sono intervenuti i carabinieri di Nichelino ed un magistrato.

• Servizio a pagina 6 •

Tipografo ucciso I Nar minacciano ancora

ROMA — Si svolgeranno domani i funerali di Maurizio Di Leo, il giovane tipografo assassinato per errore dai Nar martedì sera al posto della vittima prescelta, il giornalista del Messaggero Michele Concina.

Con due volantini fatti trovare in una cabina telefonica di corso Rinascimento i Nuclei armati rivoluzionari si sono intanto rifatti vivi. «Un errore tattico ha impedito il successo dell'azione», affermano spudoratamente i fascisti, minacciando di ripetere una seconda volta.

«Concina — scrivono — ha più volte abusato del loro potere di pennivendolo per attaccare e denunciare con le solite menzogne le avanguardie rivoluzionarie, contribuendo anche alla campagna denigratoria di chi continua ad accusarci di un'assurda strage di potere». La dichiarazione di estraneità alla strage di Bologna è ripetuta più volte nel volantino, così come le accuse e minacce di morte a magistrati, giornalisti e anche al Movimento sociale.

Le previsioni degli esercenti per settembre Rincarano gli alimentari eccetto pane latte e vino

ROMA — Puntuale come a ogni scadenza d'estate, il fronte dei prezzi dei generi alimentari ha iniziato la marcia al rialzo. Per il momento i ritocchi risultano abbastanza contenuti, ma gli esercenti segnalano che

«purtroppo la spinta si farà sentire abbastanza nel corso del mese». Si salveranno dall'ondata del rincaro la pasta, il latte e il vino, per il quale si pronosticano anzi flessioni di prezzo essendo tuttora notevole l'abbon-

danza di prodotto inventato.

I rincari, che dovrebbero prendere corpo e consistenza in settembre, e poi eventualmente accentuarsi nei mesi successivi, riguardano in particolare la frutta e la verdura (settori nei quali i prezzi si sono già messi in movimento con una certa vivacità, con in testa uva e pomodori), gli olii, soprattutto d'oliva, il pesce conservato, i formaggi, lo zucchero. Saliranno anche i prezzi delle carni sia bovine che suine (quest'ultime di più), mentre il pollame nel mese di settembre e anche in quello di ottobre dovrebbe far registrare cali.

La spinta maggiore è prevista per i pomodori e derivati: i commercianti accennano a possibili rialzi dei dieci per cento e forse più, e a rincari ugualmente sensibili (sono già in pieno corso) per l'uva, le pesche e le verdure in genere. A spingere in su i prezzi sarebbero — secondo gli esercenti — non solo i maggiori costi per la nuova produzione, ma anche la pesante incidenza rappresentata dalla rete di intermediazione fra produttori e mercato.

Abbastanza contenuti dovrebbero manifestarsi i rincari per i formaggi (si parla di un massimo del tre per cento); altrettanto contenuto viene pronosticato il rincaro del burro. Incertezza per i salumi, per i quali dovrebbe esserci ancora un breve periodo di quasi stabilità di prezzi, la cui durata, però, gli esercenti dicono di non saper precisare. «Dipenderà dalle fatture delle prossime forniture», ironizzano.

Quanto, infine, agli olii, che ancora oscillano fortunatamente su una base di apprezzabile stabilità, le previsioni indicano che la spinta più forte, pronosticabile per i prossimi mesi, riguarderà soprattutto l'olio d'oliva e per un motivo semplicissimo: la raccolta delle olive sta diventando sempre più costosa.

NOVI LIGURE - Ospedale cerca personale — L'ospedale San Giacomo di Novi ha indetto un concorso pubblico per titoli ed esami per due posti di assistente servizio di anestesia e riabilitazione.

La targa appena scoperta è sbagliata e da cambiare

MILANO — Gli hanno appena dedicato una targa, ma è già da cambiare perché sbagliata. E l'errore è stato scoperto proprio il giorno dell'inaugurazione, ieri a Milano.

Il Comune aveva deciso di dedicare una strada cittadina allo storico dell'arte Paolo D'Ancona, nato nel 1878 e morto nel 1964. Ieri era stata fissata la cerimonia d'inaugurazione di «Largo Paolo D'Ancona», tra corso Magenta e via Carducci, ma al momento in cui calava il tradizionale drappo che copriva la targa, il piccolo gruppo di parenti e allievi dello storico dell'arte che assisteva alla cerimonia, notava subito un grossolano errore nei dati anagrafici riportati sulla targa di marmo. Invece degli anni giusti (1878-1964), Paolo D'Ancona veniva fatto nascere nel 1835 e morire nel 1914.

Cosa era successo? Gli esperti del Comune avevano evidentemente confuso lo storico da celebrare, con il padre di lui, Alessandro D'Ancona, nato appunto nel 1835 e morto nel 1914.

Sindacati, partiti, associazioni di genitori

Settimana corta a scuola Sono in molti a dire «no»

ROMA — L'introduzione della settimana corta nelle scuole può avere effetti positivi, ma comporterebbe molti problemi per cui bisogna esaminarla attentamente in tutti i suoi aspetti. Questo in sintesi il parere diffuso in molti ambienti del mondo della scuola — partiti, sindacati, rappresentanti dei genitori — in risposta a una proposta che ogni anno puntualmente, a pochi giorni dall'inizio delle lezioni, viene presentata da più parti.

«E' un'idea — ha detto Sergio Sabatini, dell'ufficio scuola del Pci — che si vede alquanto perplessi. Davanti a un non rilevante risparmio energetico che si avrebbe dal funzionamento delle scuole per soli 5 giorni a settimana, si aprirebbero molte questioni, alcune di non facile soluzione. In primo luogo emergerebbero aspetti di natura sindacale per l'uso

del personale, di redistribuzione di orario, di continuità didattica-pedagogica che dovrebbero essere affrontati e chiariti.

Più possibilisti, ma egualmente cauti sono i sindacati. «E' un progetto possibile, a patto che esso sia generalizzato a tutto il pubblico impiego e inserito in un quadro di effettiva campagna di risparmio energetico», ha commentato il segretario generale della Uil-Scuola, Osvaldo Pagliuca.

Favorevoli «in via di principio», ma «assolutamente contrari per l'attuale carenza di strutture», sono molti genitori. «Parlare di settimana corta nella scuola — ha detto Barbara Folga del Coordinamento genitori democratici — è negativo in quanto si tratta di un grosso onere per le famiglie che non possono usufruire di servizi ausiliari».

Sanremo: sgombrato albergo per incendio

SANREMO — Per alcuni scatoloni che hanno preso fuoco nei pressi della sala dei congressi, l'hotel Mediterranée, di Sanremo, uno dei più eleganti della città, è stato fatto evacuare la scorsa notte.

Il fumo, che ha invaso tutti i locali dell'hotel, ha tra l'altro reso difficoltoso il lavoro dei vigili del fuoco che si sono dovuti munire di maschere antigas.

L'incendio, che non ha provocato danni di rilievo, è stato spento nel giro di un'ora, dopodiché i novanta clienti che avevano abbandonato l'edificio hanno potuto fare ritorno nelle loro stanze.

Le vittime a Roma e a Napoli Ancora 2 giovani uccisi dall'eroina

ROMA — Un giovane è morto, probabilmente per un'overdose, a San Basilio. Si tratta di Fabio Canali, 22 anni, abitante in via Francesco Orazio da Pennarilli 25.

Ieri sera, dopo cena, il giovane, che abitava con i genitori, è andato nella sua stanza e si è messo a letto. Verso le 23 la madre ha sentito dei lamenti, è andata nella stanza di Fabio e, accanto al letto, ha trovato un cucchiaino con una sostanza bianca, che, secondo gli inquirenti, è eroina. Quando è arrivato il medico

NAPOLI — Uno studente di 24 anni, Guglielmo Atticciati, è morto ieri sera per collasso cardiocircolatorio causato, sembra da una sovradosa di eroina. Il giovane — come è stato riferito dai genitori — era tossicodipendente. Nella propria abitazione al corso Vittorio Emanuele si è sentito male. Il fratello Lucio, di 27 anni, l'ha soccorso e portato all'ospedale «Pellegrini», ma, durante il tragitto, lo studente gli è morto tra le braccia.

La polizia sta indagando anche per identificare i trafficanti che avrebbero fornito gli stupefacenti.

Terroristi italiani scioperano in Francia

PARIGI — Cinque donne e due uomini incarcerati con imputazioni di carattere politico, hanno cominciato uno sciopero della fame «per protestare contro le loro condizioni di detenzione», a Fleury-Mérogis (vicino a Parigi).

Sono Rosalinda Bosco, Peter Freeman e Graziano Esposito (che fanno parte del gruppo di sette italiani arrestati ai primi di luglio di cui l'Italia ha chiesto l'estradizione, sotto l'accusa di partecipazione alle azioni del gruppo di estrema sinistra «Prima linea»), Mireille Munoz, Olga Girotto, Aurelia Marchioni e Annie Desseaux (queste ultime implicate negli attentati attribuiti al gruppo di estrema sinistra «Action directe»).

Affermano di non beneficiare del «regime speciale» comunemente accordato ai detenuti accusati di reati di tipo «politico» del quale effettivamente beneficiano gran parte degli uomini detenuti in altre prigioni sotto le stesse imputazioni.

Aggredita (84 anni) in casa a Gstaad La vedova di Kandinsky assassinata in Svizzera

GINEVRA — La vedova del celebre pittore russo Vassili Kandinsky, Nina Kandinsky, è stata trovata morta martedì sera nel suo chalet di Gstaad, nel cantone di Berna. A quanto si è appreso, la donna, che aveva 84 anni, è stata vittima di un'aggressione.

La notizia è stata diffusa ieri sera in un comunicato del giudice istruttore e dalla polizia cantonale in cui si afferma che è stato deciso di avviare un'inchiesta dopo che il medico legale ha concluso che Nina Kandinsky è stata uccisa. Nessun particolare viene fornito finora sul movente del delitto.

«L'incontro grazie alla mia voce». Così Nina raccontò in una recente intervista il suo romanzo con uno dei più grandi pittori di questo secolo: Vassili Kandinsky. «Era l'estate del 1916 a Mosca, qualche mese prima della rivoluzione. Ancora studentessa di liceo, ero andata a vedere una mostra di pittura russa moderna. Ebbi un col-

po di fulmine per un quadro. Era firmato Kandinsky. Mi feci coraggio e telefonai al pittore, la mia confusione raddoppiò quando mi disse che la mia voce lo incantava». Si sposarono l'anno seguente.

La storia di Nina e Vassili conobbe in seguito momenti drammatici. Arrivò la rivoluzione russa e l'atmosfera cambiò. «La libertà d'espressione — racconta ancora Nina — cedette il passo agli intralci burocratici e all'allineamento dell'arte alle esigenze ideologiche». Poco dopo Nina e Vassili approdavano in Germania. Dove però si registrava, proprio in quegli anni, l'ascesa del nazismo. E fu una nuova fuga, questa volta verso Parigi, la città della libertà. Nacque proprio lì il famoso sodalizio con Arp, Mirò, Magnelli, Duchamp e Breton. A Parigi — secondo Nina — il grande maestro dell'arte astratta dipinse i suoi quadri migliori. Morì il 13 dicembre 1944 a Neuilly.

Picchiava il demonio Esorcista uccide una donna

LONDRA — E' cominciato a Londra il processo contro due uomini accusati di aver ucciso una donna colpendola ripetutamente allo stomaco nel corso di una seduta di «esorcismo».

Nel marzo scorso, a Londra, un'impiegata di 31 anni Beatrix Rutheford, che soffriva di disturbi psichici in seguito a difficoltà sentimentali, aveva incontrato il «predicatore itinerante» John Sherwood e un disoccupato, Anthony Strover, i quali le avevano proposto di «esorcizzarla». Dopo essersi recati in una chiesa per pregare, i due erano andati a casa della donna, dove l'avevano immobilizzata sul letto, colpendola ripetutamente allo stomaco fino a provocarle la morte.

John Sherwood ha dichiarato alla polizia: «Non colpivo lei, colpivo il demonio. Non volevo ucciderla. In quel momento sono stato posseduto dal demonio anch'io».

STAMPA SERA
Sandro Doglio
direttore responsabile

Editrice LA STAMPA S.p.A.
Presidente Giovanni Giovannini
Amministratore Delegato e Direttore Generale
Umberto Cuticà
Consiglieri: Vittorino Chiusano
Luca Cordero di Montezemolo
Carlo Massaroni
Cesare Romiti
Sindaci: Alfonso Ferraro (presid.)
Pierluigi Bertola
Secondino Riolfo

Stabilimento tipografico: Edit. La Stampa S.p.A. - Via Marconi, 32 - 10126 Torino

© 1980 Edit. LA STAMPA S.p.A.

CERTIFICATO N. 164
DEL 19-3-1979

Dal Nord al Sud Italia migliaia di fedeli gridano al miracolo

Troppe Madonne piangono

Due casi in Sicilia, a Niscima (Caltanissetta) e a Siracusa - Mentre i fedeli pregano davanti alla Vergine dalla bocca di una donna escono petali di rosa - La Curia è perplessa e fa sigillare la statua

CALTANISSETTA — Miracolo, illusione ottica o semplice scherzo? A Niscima, una minuscola frazione di San Cataldo a una decina di chilometri da Caltanissetta, i fedeli non hanno dubbi: gli occhi della statua della Madonna hanno versato lacrime e sangue. La fama del «miracolo» si è diffusa per la Sicilia, davanti alla Vergine è cominciato il pellegrinaggio di devoti e curiosi.

La curia vescovile, come in genere capita in questi casi, si è espressa con cautela mettendo in dubbio «il carattere soprannaturale dei fatti», ma la fama del prodigio continua. La piccola grotta artificiale che ospita la statua della Vergine nella villa della famiglia Bella si è trasformata in piccolo santuario: candele, fiori, una cassetta per le offerte.

Tutto cominciò sette anni fa quando la proprietaria della cappella ebbe una visione.

«La prima ad accorgersene sono stata io», dice Gaetana Bella, 73 anni, i capelli candidi come la neve. «Alla mia età mi bastano poche ore di sonno per riposare. All'alba sono già alzata e vado a pregare dinanzi alla statua della Vergine».

Anche alle prime luci di quell'11 agosto 1973, Gaetana Bella andò in giardino e s'inginocchiò davanti alla grotta. A un tratto ebbe l'impressione che la Madonna piangesse. Col cuore che le batteva come un tamburo si avvicinò per vedere meglio, incredula sfiorò il viso della Vergine con mano tremante e la ritrasse bagnata. Allora, colta dalla paura, cominciò a urlare.

Fenomeni del genere, autentici o no, suggeriscono interrogativi destinati a restare senza risposta.

La notizia che la Madonna di Niscima aveva pianto e anzi continuava a farlo nei momenti più insospettabili, si divulgò per tutte le contrade della provincia con la velocità del vento. Mentre la Curia vescovile indagava sul fenomeno, Niscima cominciò ad essere meta di continui pellegrinaggi di fedeli provenienti da tutti i paesi vicini, spinti dalla molla del fervore religioso.

Nessuno di essi dubitava minimamente dell'autenticità del prodigio: «Se la Madonna ha pianto a Siracusa, non si capisce perché non avrebbe dovuto farlo a Niscima», diceva la gente.

Ed ecco che un giorno, in ottobre, accadde un fatto strabiliante. Mentre la folla di fedeli era riunita intorno alla statua di gesso della Madonna nella speranza che tornasse a versar lacrime, una donna anziana e quasi cieca, che era giunta in pellegrinaggio da Catania, ebbe un sussulto. S'inginocchiò sulla nuda terra, levò al cielo gli occhi spenti, allargò le braccia e prese a recitare con voce dolce e ispirata versi biblici e citazioni teologiche, a invocare la Vergine, con improvvisate ma bellissime preghiere.

Poi, tra il turbamento dei presenti, dalle sue labbra appena dischiuse cominciarono a uscire lentamente, uno dopo l'altro, un centinaio di petali di rose rosse come il fuoco, fresche e asciutte, mentre tutt'intorno si spandeva un intenso profumo di fiori.

Questo episodio, al quale



Gaetana Bella, devota proprietaria della statua che piange - Le lacrime della «Madonna di Niscima» vengono raccolte in un bicchiere



(Foto da «Gente»)

pare abbiano assistito sbigottiti anche alcuni carabinieri e agenti della polizia stradale s'innestò nel fenomeno, certo più sconvolgente, della presunta lacrimazione. Un prodigio nel prodigio?

Non risulta che la Chiesa abbia indagato per accertare se quella donna, Domenica Patania Piraino (che trascorre la vita pregando nella sua abitazione di Catania trasformata in cappella) sia stata davvero strumento di un prodigio o se invece si sia trattato di un abilissimo trucco. La Curia vescovile si pronunciò, dopo un'istruttoria di circa un anno, soltanto sugli episodi della lacrimazione dichiarandoli privi di carattere soprannaturale e suscitando, com'era prevedibile, delusione tra i devoti.

Quando il 16 agosto scorso la statua di gesso ricominciò a piangere versando anche lacrime rosse, simili a sangue, i fedeli erano certi che stavolta la Curia non avrebbe avuto dubbi. Ma le aspettative andarono deluse.

Il vescovo di Caltanissetta, Alfredo Garsia, ha confermato il giudizio espresso sei anni fa escludendo il carattere soprannaturale dei fatti. La statuetta è stata sigillata in una vetrina per evitare manipolazioni, sotto il viso è stato sistemato un bicchiere per raccogliere eventuali lacrime.

La Chiesa, insomma, dice che a suo giudizio non c'è stato sinora prodigio, ma non esclude che possa verificarsi in avvenire.

Qualcuno avanza il sospetto che mons. Garsia abbia tutto l'interesse, da siracusano qual'è, che non esistano altre «Madonne delle lacrime» oltre a quella di Siracusa. Ma gli stessi fedeli respingono l'insinuazione. «E' assurdo pensare a favoritismi del genere — dice la signora Bella, proprietaria della statua — se la Curia ha emesso una «sentenza» negativa vuol dire che non c'erano elementi sufficienti per accettare il miracolo. Del resto è giusto che la Chiesa in queste faccende si muova con piedi di piombo. Del resto se quelle erano vere lacrime, prima o poi la Vergine ripeterà il prodigio».

Franco Sampaogno

In casa di una giovane signora, dal 15 agosto

Anche in Lomellina una statua che gronda lacrime miracolose

VIGEVANO — «L'hai vista la Madonna che piange?». La voce si era sparsa in un batter d'occhio per tutto il paese. Era il 15 agosto, e le campane di Lomello, 3 mila abitanti, molti contadini, suonavano a distesa. I chierichetti erano pronti; il prete, don Pasini, aveva già indossato i paramenti sacri per la processione.

Non poteva immaginare che di lì a poco sarebbero cominciati i guai. «Sì, ho sentito anch'io la storia di questa Madonna che piange — dice —. Che cosa potevo fare? Ho informato sua eccellenza il Vescovo e ho cercato di spiegare alla gente che in queste cose bisogna andarci piano. Tanto poi ognuno fa quello

che vuole: chi ci vuol credere ci crede».

Alle 21,35 precise di venerdì 15 agosto, nell'abitazione di Luisa Baldino, 31 anni, casalinga, la statuetta della Madonna (un bassorilievo alto circa 30 centimetri) si è messa a lacrimare. Goccioline trasparenti uscite dagli occhi sono scese attraverso le guance, altre gocce hanno inumidito la fronte di gesso. «La Madonna piange e suda», ha gridato Luisa Baldino.

Il marito Giuseppe e il figlio Loris sono corsi a vedere da vicino: il ritratto della Vergine era umido. La casalinga non ha perso tempo: è corsa in cucina, ha afferrato uno dei bicchieri che dopo

cena aveva messo sul lavandino ad asciugare e ha raccolto quell'acqua miracolosa.

Una goccia dopo l'altra; il liquido scendeva lentamente nel bicchiere, erano le lacrime e il sudore della Madonna che lei, Luisa Baldino, avrebbe conservato.

Da allora è cominciato il pellegrinaggio. Prima i vicini, poi i parenti, quindi gli amici dei parenti. «Piano, entrate con il dovuto raccoglimento», ammoniva Luisa. Aveva indossato un vestito nuovo, sui capelli scuri si era messo il nastro bianco che aveva conservato dopo la Prima Comunione.

«Mio padre è malato: mi dai una goccia di quell'acqua?», ha chiesto una donna. «Aspetta», ha risposto Luisa. Non poteva certo pretendere di tenere per sé le lacrime e il sudore della Madonna. «Ecco, metti qui il fazzoletto». Con un cucchiaino ha raccolto alcune gocce dal bicchiere e le ha lasciate cadere. «Mettiglielo sulla parte del corpo malata, guarirà».

In tre settimane la casa di Luisa è stata visitata da un migliaio di fedeli. Lei è gentile; aspetta gli ospiti in cor-

tile, quindi li accompagna nella stanza della Madonna stringendo in mano una corona del Rosario.

Racconta: «Tutto è cominciato a marzo. Ero gravemente malata, credevo di morire da un giorno all'altro. Pregavo la Madonna: vedevo quella statua che si staccava dal muro e mi veniva vicino. Mi seguiva anche in automobile. E la Vergine mi ha aiutato, perché adesso sono guarita».

In paese nessuno vuol crederci, ma tutti, anche gli scettici più incalliti hanno visitato la casa di Luisa. «Allora, perché adesso la Madonna non piange?», ha chiesto qualcuno che aveva scambiato la Vergine per una fontana. E Luisa: «Perché adesso non è il momento».

La Chiesa invita alla prudenza. «Signora, stiamo calmi, non ne parliamo con nessuno», aveva raccomandato invano don Pasini quando Luisa gli aveva confidato il miracolo. Ma le lacrime della Madonna non si nascondono. Anche perché sembra che quel pianto abbia già «guarito» qualcuno.

m. a.



Luisa Baldino con un vasetto di «lacrime» (Foto Zacc)



La statuetta della Madonna che piange a Lomello

In vacanza hai fatto confronti... per fortuna a Torino c'è Conti

**TONNO OLIO DI OLIVA
GOLDEN LION**
GR. 170

L. 940

**CARNE MANZOTIN
TRIS O/S 2250**
GR. 145

L. 2180

**SARDINE
ALMA BRAND**
GR. 125

L. 590

**PISELLI FINISSIMI
MIRELLA**
GR. 400

L. 390

**CONCENTRATO
CIRIO**
GR. 150

L. 280

**POMODORI PELATI
MIRELLA**
GR. 400

L. 195

**DADI
STAR**
20 cubetti

L. 990

**OLIO OLIVA
DANTE**
LT. 1

L. 2390

**CAFFÈ
SAO**
GR. 200

L. 1420

**TÈ
MARAVIGLIA**
50 FILTRI

L. 750

**STIRA
E AMMIRA**

L. 1340

**SACCHETTI MEDI
CURI GELI**

L. 1090

**BIRRA
CRISTALL X 2**
LIT. CL. 33

L. 740

**BEYFRUIT
PLASMON X 3**

L. 680

**FETTE BISCOTTATE
AUDISIO**
90 FETTE

L. 980

**FARINA BIANCA OO
VECCHIO MULINO**
KG. 1

L. 340

**BASTONCINI
MERLUZZO SURGELA**
GR. 280

L. 1380

**TRANCE PALOMBO
SURGELA**
GR. 350

L. 1680

**VEGETALI MISTI
SURGELA**
GR. 300

L. 590

**PISELLI BUONGUSTO
SURGELA**
GR. 450

L. 890

**PASTA
GAZZOLA F.G.**
KG. 3

L. 1760

**RISO ARBORIO
SCOTTI**
GR. 800

L. 790

**ASSORBENTI
LEDYSAN**
1000

L. 760

**SMAC
BRILLACCIO**

L. 760

**DEOD. BRUT 33
GRANDE**

L. 2520

**SPLASH-ON BRUT 33
COPO BARBA**

L. 2520

**FUSTINO
SOFLAN LAVATRICE**

L. 3180

**BIOL
BUCATO E 3**

L. 1160

**LAVAPIATTI
LIMONE 78**

L. 1480

**SAPONE
PERLA X 2**

L. 710

**CERA NUOVA
O/S 800**

L. 690

**CALINDA
LEMON**

L. 590

**CARTA IGIENICA
LOTUS**

L. 960

**PANFUM
DEODORANTE BABE**

L. 1800

**LACCA
BABE**

L. 1500

CONTI

ECONOMICI

La tariffa è di L. 1350 la riga. Rubrica di op. per impiegati L. 750, tecnici L. 850, dirigenti L. 1100. Rubrica 8 e 11 (domande) L. 750. Avvisi urgenti data fissa o numerata, il doppio. Numeri urgenti, data fissa o numerata, il triplo.

In tema di offerte di impiego o lavoro, l'editore ricorda che la legge 9.12.1977 n° 963 vieta discriminazioni sul sesso e l'orientamento sessuale e impone a rispettare tale legge.

2 Affari e capitali
CONCEDIAMO con rapidità e serietà prestiti ad ogni categoria. Finanziaria commerciale. Orario continuato. Corso Galileo Ferraris 146, tel. 594.718.

FINCOTEX PROPONE
a tutti i modi di prestare a tutti per la famiglia, per il lavoro, per lo svago. Pagamento in poche ore, rimborso rateale mensile. Mutui ipotecari.
FINCOTEX
corso Francia 15, telefono 760.203-779.826.

MUTUI
concediamo in 20 giorni a bassi interessi sia per acquisto casa. Rivolgerti alla Central, corso Francia 46, tel. 748.722.

PRIVATAMENTE ad in poche ore prestiti a tutti senza garanzia o ipoteca o cessione del 5° volendo visite a domicilio. Tel. 596.212.

3 Aziende, negozi

A. CEDERE negozi e aziende è difficile. Per le cose difficili occorrono specialisti. Noi lo siamo! Labeo 774.823.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

EUROCESSIONI tel. 0114 72.672 sede provinciale Pavia ottimo ristorante bar pizzeria 200 milioni annuo. Affare rate.

7 Offerte lavoro e impiego

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

OFFERTA di lavoro per operai, autisti, fattorini.

18 Acquisto alloggi

A.A. COMPRI massima urgenza: camera letto 4 vani, anche casa d'epoca purché decorosa. Tel. 213.553.

A. COMPRI Spa Gruppo Nuovi Edifici: acquisto di casa in viale Garibaldi in qualsiasi stato di manutenzione e redditività: gradito intervento professionale. Tel. 548.123.

A. COMPRI con urgenza alloggio libero in Torino: 2-3 camere, comodo scuola, possibilmente ascensore. Tel. 895.117 sera.

A. MASSIMA risanata privata acquistata alloggio libero: 2 camere letto, casa decorosa. Tel. 513.716.

A. PRIVATA urge acquistare appartamento libero 2/3 camere letto cucinino o cucina. Pagamento immediato. Tel. 505.988.

A. SABATINI immobili 655.329 cerca appartamenti liberi acquisto diretto, massima serietà.

A. UFFICIO zona centrale acquistata palazzo 4 vani, anche casa d'epoca purché decorosa. Tel. 548.492.

ABBONDIAMI acquistare da privato 1-2 camere cucina servizi qualunque zona pagamento immediato. Tel. 541.419.

ACQUISTASI alloggio di 2-3 vani cucina servizi Torino pagamento in contanti. Tel. 309.6830.

ACQUISTASI solo da privati alloggio libero in Torino con servizi zona Francia S. Rita Italia 61. Tel. 810.884.

ALL'IMMOBILIARETORO

necessario per la propria clientela alloggi in Torino a cinema. Garantiamo il massimo realizzo in contanti e rapidità di vendita. Telefono 845.781-553.254.

CASSETTA a villette in Torino o vicinanze acquistare urgentemente per salire purché indipendente. Tel. 810.884.

CERCHIAMO stabile in Torino a prima mano qualunque dimensione Union Case 549.777.

IMMOBILI ITALIA

acquisti direttamente alloggi e stabili oppure ne promuove la vendita per conto dei proprietari. Per ogni problema immobiliare offre consulenza e valutazioni senza spesa. Immobili Italia S.r.l., via Lamarmora 28, telefono 585.836-506.890.

IMMOBILIARESANPAOLO

acquisti direttamente appartamenti, ville, case in Torino e dintorni. Tel. 505.000.

19 Vendita alloggi

A.A. CENTRALEDILE vende pressi via Filadelfia Guido Reni libero recente signorile: salotto 2 camere letto cucinino bagno decoroso tutto nuovo. Tel. 532.408.

A.A. CENTRALEDILE 550.163 vende pressi piazza Bernini corso libero signorile 2 camere letto cucinino sufficienti 25 milioni contanti resto mutuo.

A. COM.FAI a vende Madonna del Pione in villa completa: ristrutturata appartamento soggiorno pranzo, cucina, 2 camere biservizi mansarda e terrazzo, tutto nuovo e dilazioni. Tel. 546.123.

A. COM.FAI vende libero Borgo Vittoria proprietario corso, 3 camere, cucina, bagno tutto ristrutturato. Dilationi. Telefono 548.123.

A. COM.FAI vende in stabile d'epoca servizi uffici magazzini e appartamenti 2-3-4 camere servizi prezzi convenienti dilazioni. Tel. 548.123.

A. COM.FAI vende zona S. Salvatore per definizione frazionamento uffici 1-2 camere a servizio, appartamento interessante. Dilationi. Telefono 548.123.

A. COM.FAI vende libero adiacenze piazza Carducci signorile appartamento recente costruzione 3 camere, cucina, box auto, mutuo e dilazioni. Tel. 548.123.

A. COM.FAI Z vende c.so Dante in palazzetto completamente ristrutturato appartamenti signorili abitabili subito: salotto, 2 camere, cucina, doppi servizi, posto auto; mutuo fondiario e dilazioni. Tel. 548.123.

A. SERIM vende adiacenze corso Unione Sovietica Mirafiori Sud: 2 camere cucina bagno, 25 milioni 500 mila. Tel. 519.801.

A. giovani sposi assegnati alloggio 2 vani servizio bellissimo, nuovo, libero, isolamento termico acustico, video citofono, 10 minuti Centro, 20 milioni più dilazioni. Tel. 787.044.

A. 2 km da Supinigi la società Balt vende 2 alloggi signorili liberi mq 160 e 130 tutti conforti contanti e dilazioni. Tel. 345.577-347.1219.

ALLOGGIO libero (corso Marconi) 3 vani tutti i servizi, adatto ufficio 40 milioni più mutuo Torino case 541.419.

ALLOGGIO recente libero (via Cardinal Masella) 2 camere letto cucinino 40 milioni più mutuo Torino case 541.419.

CASALEGNO A Cascine Vica (TO) libero recente 3 camere letto cucinino servizi cantina box auto L. 77 milioni mutuo fondiario. Telefono 838.444.

CASALEGNO B Alpiagnone (TO) libero recente arredato camera letto cucinino servizi cantina L. 31 milioni mutuo. Telefono 838.444.

COLLINA Torino impresa vende alloggio per nomadissimo 2 camere salotto cucina servizi giardino terrazzo. Telefono 582.932.

CONFAR a Bruna (via Suse) spazioso camera e letto a L. 19 milioni 500 mila minimo contanti L. 6 milioni 500 mila. Telefono 519.017-519.085.

CONFAR in via Conte Verde angolo via Garibaldi 2 camere cucinino L. 7 milioni 200 mila dilazioni al 70%. Telefono 519.017-519.085.

CONFAR liberi nuovissimi al centro di Asti 3-4 vani box auto da L. 45 milioni 500 mila dilazioni. Telefono 519.017-519.085.

ESIM A libero pressi Fiat Mirafiori via Borgoghera stabile recente salotto 2 camere letto cucinino 2 servizi 80 milioni mutuo dilazioni. Telefono 512.012.

ESIM B libero adiacenze corso Montecucco luminoso piano alto 2 camere letto cucinino servizi prima costruzione mutuo dilazioni. Tel. 512.012.

ESIM C occupati Grugliasco (corso Biscione) in palazzina luminosa di camera cucinino e servizio abitabili L. 6 milioni 700 mila caduto. Telefono 512.012.

ESIM D occupato corso Traiano costruzione recente luminoso 2 camere letto cucinino servizio molto ben curato dilazioni mutuo. Telefono 512.012.

Nuovo metodo per dimagrire Chi è grasso scriva sul diario ciò che mangia

Settembre è per i dietologi il mese ideale per iniziare una cura dimagrante. Al ritorno dalle ferie l'organismo riposato reagisce meglio e più rapidamente alle diete e la temperatura moderata esercita sul corpo una azione tonificante. E' quindi in questo mese che chi desidera perdere di peso, somigliare alle Eve di Croach o a Twiggy piuttosto che alle belle di Rubens o Andrea Ferrol, dovrà iniziare a tenere d'occhio l'ago della bilancia. Prima però di buttarsi nella lotta senza quartiere a calorie e proteine conviene capire le cause che hanno determinato l'eccesso di peso. Perché mangiate troppo? E' una domanda chiave che bisogna porsi. Le giustificazioni, svariatissime, possono essere sostanzialmente raggruppate in motivi psicologici e di educazione.

Per aiutare gli obesi a capire i propri errori alimentari ed a vincere le tentazioni di fronte al cibo, due medici francesi, un dietologo il professor Apfeldhaum, ed uno psichiatra il dottor Apfeldorfer, dopo avere esaminato il comportamento e le abitudini alimentari di centinaia di pazienti del reparto obesi dell'ospedale parigino Bichat in cui lavorano, hanno scritto un interessante libro *«Apprendre à changer»* (Imparare a cambiare) pubblicato dalle Editions Lafont, che in Francia è presto diventato un best-seller. I due medici consigliano l'obeso di tenere un diario dove giorno per giorno annoterà non solo quello che mangia, quando e in quanto tempo, ma anche lo stato d'animo in cui era e le persone con cui si trovava.

Attraverso un attento esame del diario chi ha problemi di linea individuerà i propri errori alimentari e comprenderà ciò che lo spinge a mangiare troppo. Per ogni motivazione vi è una terapia comportamentale adatta. La casalinga che ad esempio ha l'abitudine di fare spuntini frequenti per vincere la noia, dovrà riorganizzare la propria cucina in modo da tenere tutti i cibi ricchi di calorie il più possibile fuori mano ed avere, invece, sempre pronte in frigorifero verdure fresche, già pulite, ed affettate con le quali fare piacevoli spuntini senza pericoli per la linea. Chi invece mangia per calmare uno stato d'ansia scriverà sull'agenda un elenco di piacevoli attività che possono rilassarlo, come, ad esempio, ascoltare un disco, telefonare ad un amico, giocare con il proprio figlio, e sostituirà il cibo con questi passatempi.

In *«Apprendre à changer»* si insegna all'obeso anche come fare per chiedere la collaborazione di chi gli sta vicino per continuare la dieta, come comportarsi con chi cerca di convincerlo che in fondo «grasso è bello», come evitare di scoraggiarsi ai primi insuccessi. E' insomma un vero e proprio trattato di behaviorismo (scienza del comportamento) applicato a chi ha problemi di peso.

Secondo gli autori del libro si deve intraprendere un regime dimagrante solo in due casi: quando l'obesità pone un problema medico (affezioni cardiache, respiratorie, diabete) o un problema estetico. La dieta deve quindi essere seguita da quelle donne che dalla perdita di peso traggono soddisfazioni importanti. Per queste ultime potrà essere interessante la lettura di un

recente libro edito da Savelli *«Noi e il nostro grasso: manuale di self-help contro il grasso e contro le diete»* di Susan Orbach che racconta come attraverso un lavoro di analisi con un gruppo di donne dell'Università alternativa di New York incentrato sul tema *«Alimentazione compulsiva e immagine di se stessa»* sia riuscita a risolvere il suo rapporto nevrotico con il cibo ed il grasso e a dimagrire spontaneamente.

«E' importante — afferma Susan Orbach — ristabilire un rapporto naturale con la fame. Il mangiare senza limiti dipende principalmente da una totale e desolante sfiducia in sé. Si deve quindi accettare se stessi e la propria immagine scoprendo, magari, che in fondo di diventare finalmente magri si ha paura».

La Orbach fa l'esempio di una giovane donna che, timorosa di nuove responsabilità, preferiva rimanere grassa per evitare il rischio di far carriera. Negli Stati Uniti, infatti, vi è una vera e propria discriminazione contro i «sovrappeso» come, elegantemente, sono chiamati i grassi. Chi è grasso ha meno possibilità di accedere ad un impiego soddisfacente.

Il carrierismo e la selettività nelle imprese è feroce ed in certe ditte sono intervenuti perfino gli psichiatri a spiegare che i pregiudizi contro gli obesi sono spesso dovuti ad uno strascico della mentalità puritana (se il nostro peso dipende dalla golosità i grassi sono colpevoli dell'antico peccato della gola, e quindi vanno puniti) e una conseguenza dei pregiudizi sociali del diciannovesimo secolo quando si identificavano i grassi con le persone ricche, pigre ed oziose.

Carla Curina

Uno svizzero, sfruttando le correnti ascensionali Vuole arrivare col deltaplano sulla vetta del terribile Cervino



AOSTA — Stefano Rithner, da Monthey del Canton Vallese nella Confederazione Elvetica, specialista di volo in deltaplano, ha riconfermato l'intenzione di raggiungere la vetta del Cervino sfruttando le correnti ascensionali presenti sul versante di Zermatt. Secondo Rithner, che ha effettuato più di settanta voli sulle varie vette delle Alpi svizzere, nessun impedimento tecnico sussiste per la realizzazione dell'impresa.

«E' oggi possibile — ha detto — realizzare l'impresa grazie al miglior studio effettuato sulle correnti ascensionali, alla concezione mo-

derna del deltaplano ed alla tecnica acquisita negli anni, che mi ha già permesso guadagni di quota di duemila metri. Le correnti ascensionali presenti nella conca di Zermatt sono state oggetto di un mio particolare studio — ha aggiunto — ed assicuro che sono tutte favorevoli per prendere il volo in direzione del Matterhorn. Ho intenzione di lanciarmi dallo Schwarze a 2500 metri di quota o, meglio ancora, dal Gornergrat a 3000 metri di quota per posarmi poi nei pressi della capanna Hörnli, quindi sulla spalla del Cervino ed infine sulla vetta».

Lo specialista elvetico ha

affermato che alcuni accorgimenti dovranno essere adottati al momento dell'atterraggio sulla vetta del Cervino, dove alpinisti muniti di corde e speciali arpioni avranno il compito di afferrare le ali del deltaplano per arrestarne la corsa e permettere a Rithner di posarsi abbastanza dolcemente sull'esiguo spazio della vetta.

Secondo gli esperti elvetici di volo in deltaplano, l'im-

presa è ritenuta irrealizzabile sia per il limitato spazio della vetta del Cervino, sia per il vento che a quella quota soffia impetuoso ed infine per i rischi cui andrebbe incontro gli alpinisti impegnati nel recupero del deltaplano.

Stefano Rithner ha affermato che tenterà l'impresa non appena reputerà favorevoli le condizioni ambientali.

g. m.

L'iniziativa del Fondo mondiale per la natura Se l'aquila ruba un agnello indennizzo di 100 mila lire

PALERMO — La sezione di Palermo del Wwf (World Wild Fund) ha deciso di indennizzare con 100.000 lire a testa alcuni pastori che hanno avuto il gregge assalito dai rapaci — aquile, falchi, poiane — sulle Madonie.

I monti, il cui maggiore è Pizzo Antenna che sfiora i 2000 metri di altitudine, si estendono a un centinaio di chilometri da Palermo e confinano con le province di Messina e Caltanissetta. Sono monti fitti di faggeti nelle parti più alte e, in basso, querce e castagni.

I dirigenti della sezione per la Sicilia occidentale del Fondo Mondiale della Natura (cioè, il Wwf) hanno annunciato la loro decisione con una nota nella quale tra l'altro esprimono disappunto per il fatto che la Regione Sicilia non abbia ancora emanato una legge per l'istituzione dei parchi naturali e per l'indennizzo dei pastori che subiscono danni dalle incursioni dei rapaci, per lo più falchi (si tratta, complessivamente, di un centinaio di aquile, e almeno un migliaio di falchi).

Il progetto, certamente, ha il respiro di un «primo e limitato» soccorso, di un'iniziativa alla quale deve essere attribuito un valore ideale più che materiale. Questo l'han-

no ammesso a Palermo gli stessi responsabili del Wwf per la Sicilia occidentale, i quali peraltro hanno richiamato l'attenzione dei dirigenti del «Fondo italiano rapaci» sollecitando anche un loro intervento «per evitare che i pastori offesi aiutino i saccheggiatori di nidi».

Voghera: solidali con la proibizione della caccia

VOGHERA (e. g.) — Anche le consulte venatorie zonali di Casteggio, Stradella e Voghera si sono dichiarate solidali con i sindaci dei Comuni dell'Oltrepò, denunciati alla autorità giudiziaria dall'Acma (Associazione cacciatori migratori acquatici) per avere vietato la caccia fino al 21 settembre.

Riuniti a Casteggio, i componenti delle tre consulte hanno sottolineato la legittimità delle delibere di sospensione, stigmatizzando il comportamento dell'Acma e sostenendo che questa associazione avrebbe dovuto denunciare, invece dei sindaci, la Regione Piemonte che da vari anni pratica l'apertura della caccia differenziata dalle altre regioni.

Nella nota diffusa sull'argomento a Palermo il Wwf definisce i rapaci «potenti equilibratori biologici ed ornamento del cielo». Volutamente non è stata indicata con precisione la zona dove i volatili hanno decimato le greggi al pascolo. Genericamente è stato detto che gli assalti sono avvenuti nel versante ovest delle Madonie, in una zona non distante dal fiume Imera, che sfocia presso Termini Imerese, accanto alle rovine di un'antica città greca.

Il segreto sulla zona viene mantenuto dal Wwf — che — è precisato nel comunicato — teme di indirizzare la gli imbalzamatori e i raccoglitori di nidi di uova.

Il Wwf ha anche sottolineato l'opportunità che alcuni carni — preparati dall'Azienda Foreste Demaniali proprio per l'alimentazione dei rapaci — vengano costantemente riforniti. Sostiene altrimenti, gli uccelli non assalirebbero le greggi. «La soluzione definitiva — conclude la nota del Wwf — spetta tuttavia alla Regione siciliana che dovrà provvedere i giusti indennizzi in quella legge sui parchi naturali che il parlamento siciliano riesce ormai da dieci anni a non discutere e a non approvare».

FILIALI E CONCESSIONARI roller®



ti invitano

La classica Superblu, lussuosa, accessoriata, ti è offerta ora a prezzi ridotti. Su tutta la gamma, circa un milione di sconto (15%). E un lusso che ora ti puoi concedere più facilmente. La prova? Ecco due esempi dei prezzi di vendita attuali: Superblu 380, L. 4.495.000 Superblu 480, L. 5.450.000 (I.V.A. esclusa)



Contasi informazioni presso tutti i punti di vendita e di assistenza Roller. Sugli elenchi alfabetici del telefono alla voce Roller.

roller
GUIDAFACILE

Comunicazione effettuata Art. 8, L. n. 60, 10/3/1980

Gli edifici lesionati dagli scavi delle fogne - Traffico bloccato Settimo: due le case pericolanti

Sono due, e non uno come sembrava in un primo tempo, gli edifici del centro di Settimo gravemente lesionati dopo i lavori svolti per la costruzione di una fogna. Oltre alla casa di proprietà di Giovanni Gobetto, da cui sono state sgombrate le famiglie di Michele Napolitano ed Antonio Sauro (in tutto 9 persone alloggiate dal Comune all'hotel Royal) anche lo stabile di Giuseppe Cravero — titolare della cartoleria situata nello stesso edificio — presenta lunghe e profonde crepe.

Un approfondito esame effettuato dal geometra capo della ripartizione Lavori Pubblici del comune di Settimo, Franco Prinzi, ha sufficientemente chiarito la dinamica dei cedimenti che hanno provocato le lesioni. Lo scavo della fogna, effettuato nella centralissima via Italia (è la statale numero 11 che taglia in due la cittadina) ed in piazza San Pietro in Vincoli, ha fatto mancare il terreno sotto i piedi alla casa del Cravero.

L'edificio però, pur essendo il più vicino ai lavori, si è «solo» inclinato, mentre nei muri si sono aperte crepe non troppo profonde perché Giuseppe Cravero, proprio l'anno scorso, aveva ordina-

to radicali opere di manutenzione. La casa, insomma, si è inclinata ma è rimasta, relativamente, tutta d'un pezzo. Ben diversa la situazione per l'altra abitazione, piuttosto vecchia e degradata, che con ogni probabilità già si appoggiava e sosteneva ai muri vicini.

Le pareti si sono aperte in crepe di circa 3-4 centimetri e la minaccia di crollo ha costretto il Comune (oltre che ad ordinare lo sgombero ed a chiudere la panetteria gestita da Rita Zecchi al piano terreno) a bloccare il traffico nella zona, puntellando balconi e finestre.

A giorni verrà incaricato di una perizia definitiva l'ing. Delsedime, residente a Settimo e ancora in vacanza fino al termine della settimana, che possiede un'ampia esperienza in edifici lesionati per l'opera a lungo svolta in Friuli. Si dovrà stabilire se le due case sono salvabili (su quella del Cravero però non ci sono dubbi) ed i costi. Accertata la spesa, si deciderà se abbattere oppure restaurare.

Intanto l'interruzione del traffico della centralissima via Italia ha provocato non solo il malcontento, ma addirittura lo sdegno negli abitanti di Settimo, che stava-



I due edifici lesionati in via Italia a Settimo

no festeggiando la solennità della cittadina, i «Corpi santi», proprio nella zona attigua a quella sbarrata. La gente parla apertamente di

«scandalo», in quanto il centro è bloccato, e la viabilità sconvolta ed ostacolata dai primi dell'anno.

A febbraio venne dato il

via ai lavori per la fogna, a marzo gli scavi furono sospesi per le prime crepe. Solo un mese dopo si cominciarono le opere di consolidamento (affidate dalla C.C.P.L., ditta di Reggio Emilia appaltatrice della fogna, ad un'impresa specializzata di Torino).

Quando i lavori (iniezioni di cemento nel sottosuolo, costo circa 30 milioni) furono terminati, era ormai la fine di luglio. Via Italia è riaperta ma nessuno quasi vi passa, ad agosto ci sono le ferie. Tre giorni fa l'ennesimo, più grave, disastro. Appena pochi giorni dalla ripresa del traffico normale, le vibrazioni delle auto provocarono crepe e lesioni tali da costringere allo sgombero. La gente si chiede sino a che punto sono stati eseguiti a regola d'arte i costosi interventi.

A domandarselo è anche il Comune, determinato di rifarsi di ogni danno e spese, compreso il conto dell'albergo per le due famiglie con la Ccpl (Consorzio cooperative produzione e lavoro) che aveva persino affermato in un documento il buon fine delle opere di consolidamento.

Marco Vaglietti

Vittima un ortolano di 65 anni che andava ai Mercati Generali Incidente stradale prima dell'alba Un morto e quattro feriti a Nichelino



La vittima Maurizio Perrone

Un uomo di 65 anni ha perso la vita stanotte in un incidente stradale a Nichelino. La vittima è Maurizio Perrone, abitava a Nichelino in via Scarrone 28. Tutte le mattine l'uomo, che coltivava un orto con i figli Giuseppe di 27 anni e Alessandro di 16, si spostava con un furgoncino carico di verdura da casa ai mercati generali a Torino, in via Giordano Bruno, dove era conosciuto un po' da tutti.

Oggi, alle 4.40, il suo «Fiat

241» blu stava percorrendo via Torino, strada con diritto di precedenza. Il semaforo all'incrocio con via XXV Aprile dava ancora il segnale giallo intermittente. Della precedenza non ha però tenuto conto il guidatore di una «Ford Escort» bianca con quattro persone a bordo che procedeva nella via XXV Aprile e che ha imboccato l'incrocio, in direzione dell'uscita di Nichelino, nello stesso istante del pulmino.

Lo scontro è stato piuttosto violento: al punto che la cabina del «Fiat» si è squarciata e Maurizio Perrone è stato sballato sulla strada rimanendo ucciso sul colpo. A bordo della «Ford» le quattro persone — giovani speleologi dilettanti — che si stavano recando a Crissolo per una discesa nella grotta del Rio Martino — hanno tutti riportato ferite: il guidatore, Francesco Tuccari, di 18 anni, residente in corso Re Umberto 149, la frattura

del femore destro; Grazia Maria Merlo, di 18 anni, corso Orbassano 191, frattura alla scapola sinistra; Luca Rastello, di 19 anni, via Bertolotti 9, frattura all'avambraccio sinistro; e Lorenzo Oddone infine — gli ultimi due erano seduti sui sedili posteriori — un trauma cranico. Oddone abita a Torino in via Revello 58.

Truccari e Grazia Maria Merlo sono ricoverati al Cto, Rastello e Oddone alle Molinette; i quattro sono tutti studenti. Sul posto dell'incidente è intervenuto il vice pretore di Moncalieri, dottor Jorrida, che ha fatto sequestrare le carcasse delle due vetture e ha ordinato per domani l'autopsia di Maurizio Perrone.

Un ragazzo di 18 anni ha riportato gravi lesioni in un incidente stradale ieri sera a Balangero. Verso le 20 in una via del centro della cittadina, Giacomo Bertolone, di 18 anni, operato residente a Balangero, a bordo di una Vespa «Primavera» sembra per una sua imprudenza si è scontrato violentemente con la Renault guidata da Arnaldo Viberi, 30 anni, insegnante, di Torino.

Il giovane ricoverato all'ospedale Mauriziano di Lanzo ha riportato la frattura del femore destro e della tibia sinistra.

echi di cronaca

SIST - Iscrizioni
Alcun segretario, segretario d'ufficio, dattilografi, stenografi, macchine calcolatrici e contabili, paghe e contributi, contabilità, perforazione-registrazione, operatori-programmatori. SIST - Via Po 2, Torino, tel. 547.573.

Bagno! Bagno! Bagno!
direttamente in fabbrica tutto l'arredamento del vostro bagno: box doccia, specchiere, accessori. Vi attende alla DEAL-TO Bagno, via Nizza 41 e via Cantato 28 (Barca) tel. 651.598.

Perché acquistare gli accessori per bagno in un negozio?
Venite direttamente in fabbrica dove troverete specchi su misura, box doccia, arredamenti con consulenza architettonica. Davico specchi, S.S. Moncalieri km 17 (Rivoli-Avigliana), tel. 954.03.41.

Animata assemblea di amministratori ieri sera a Rivarolo Per la superstrada Leini-Lombardore adesso si parla perfino di una galleria

Ancora la variante Lombardore - Leini - Caselle al centro delle attenzioni degli amministratori del Canavese e dei parlamentari piemontesi riuniti ieri sera a Rivarolo per discutere dei problemi della viabilità sulla statale 460. «E' evidente la necessità di snellire il traffico — ha osservato il sindaco di Rivarolo Domenico Rostagno — e al tempo stesso è da ricordare come proprio in questa sede si fosse parlato nel marzo del '79 e poi in seguito in altre riunioni della possibilità di un "superstrada" a scorrimento veloce che passasse da Lombardore, Leini e Caselle. Una possibilità ampiamente ventilata in seguito anche dai giornali e che quindi nessuno di noi poteva ignorare».

Una strada da farsi, secondo i più, anche se qualcuno pone l'alternativa: l'allargamento della sede attuale della 460. In proposito si sono già pronunciati, con un secco «no», i cittadini di Lombardore preoccupati per i pericoli che verrebbe a creare un simile progetto in una zona cui l'attuale sede stradale crea già non pochi problemi di traffico: «E' d'altronde dove allargare la strada? Nelle zone più congestionate è impossibile — ha detto il sindaco

di Castellamonte senatore Bozzello — perché molti capannoni o stabilimenti costeggiano la strada facendone una via interna senza possibilità di sviluppo. Ed è un discorso che si può allargare ad altri comuni. Le varianti sono state compromesse da centinaia, migliaia di licenze edilizie».

L'intervento forse più atteso era quello del sindaco di Leini Cozza, colui che ha bloccato i 130 decreti di esproprio nei terreni del suo comune: «Leini è proprio la zona che ha pagato il tributo più alto a questa strada, 12 morti in sette anni. Ed era il comune forse più interessa-

to alla variante. Bene, guarda caso, non siamo mai stati interpellati sul problema né abbiamo mai ricevuto inviti ufficiali. Per questo mi sento di dire che nessuno degli amministratori sapeva nulla di quanto stava per accadere».

Cozza ha poi ribadito la necessità di rivedere il progetto, «di discuterlo con calma e soprattutto con molta serietà. Non vogliamo più vedere progetti improvvisati, fatti su vecchie mappe con una strada che dovrebbe passare dove adesso c'è un condominio o una casa».

Anche il sindaco di Caselle, Succo, ha espresso molte

perplexità: «E' necessario un approfondito studio del territorio perché non vengano provocati danni successivi ai coltivatori costringendoli tra l'altro a lunghi viaggi per raggiungere i campi. E poi soprattutto che i terreni vengano pagati con celerità, non come è avvenuto in un recente passato».

Quindi dubbi e proposte in quantità. Si parla anche di una galleria che consenta di sveltire il traffico a Lombardore, una proposta lanciata tempo fa che sembra avere qualche sostenitore. La SS 460 fa ancora discutere, come un rebus che attende da troppo tempo una soluzione.

Rapinatore in motorino a Moncalieri

Un uomo «dall'età apparente di 25-28 anni» (secondo la descrizione dell'unica impiegata presente) si è presentato questa mattina alle 10.40 nell'agenzia dell'assicurazione «Sai», a Moncalieri, in via Roma 79/a, armato di pistola. «Sta brava e dammi i soldi: di fronte alla pistola spianata — un'arma con il calcio di madreperla — Carla Freilone, di 20 anni, che abita in via Pisacane 13, non ha po-

tuto che ubbidire dando all'uomo che le stava davanti i soldi della cassa».

Il bottino è stato di 400 mila lire, ma il rapinatore si è fatto consegnare anche l'orologio che Carla Freilone aveva al polso, fuggendo subito dopo, a bordo di un motorino.

Uno dei due soci titolari dell'agenzia, Livio Monaldi, di 37 anni, residente a Torino in corso Casale 247, era già stato rapinato due anni

orsono, in strada. Nell'agenzia stamane era presente soltanto un'impiegata perché la seconda dipendente in questo periodo è ancora in ferie.

La polizia questa notte ha fatto irruzione in una bisca in via Rivara, al numero civico 16. Con la titolare, Maria Bossi, di 50 anni, sono stati denunciati anche i sedici giocatori che in quel momento si trovavano intorno al tavolo.

PRETURA UNIFICATA DI TORINO

Sezione Esecuzione Penale
N. 875/80 R.E.S.
N. 406372 CP.
In data 11-3-1980 il Pretore di Torino ha pronunciato il seguente decreto

contro
Carboni Giuseppe, nato a Carlotorte l'1-12-1940, residente in Torino, via Cottolengo n. 19, per avere in Torino il 24-1-1980, in violazione dell'art. 720 C.P., partecipato al giuoco d'azzardo della «roulette» nella casa da giuoco clandestina sita in Lungo Dora Napoli n. 20.

Omissis
condanna il suddetto alla pena di L. 100.000 di ammenda, oltre le spese del procedimento ed ordina la pubblicazione del decreto, per estratto sul giornale «Stampa Sera».

Per estratto conforme all'originale.
Torino, il 29 agosto 1980
IL DIRIGENTE DI SEZIONE (Giuseppe Giocoli)

PRETURA UNIFICATA DI TORINO

Sezione Esecuzione Penale
N. 881/80 R.E.S.
N. 405118 CP.
In data 3-1-1980 il Pretore di Torino ha pronunciato il seguente decreto

contro
Trentinella Francesco, nato a Patti (RC) il 18-10-1936, residente a Torino, via Bellezia n. 27, per avere in Torino il 17-7-1979, in violazione dell'art. 720 C.P., partecipato al giuoco d'azzardo del «dadi» nella casa da giuoco clandestina sita in P.zza Carlo Felice.

Omissis
condanna il suddetto alla pena di L. 80.000 di ammenda, oltre le spese del procedimento ed ordina la pubblicazione del decreto per estratto sul giornale «Stampa Sera».

Per estratto conforme all'originale.
Torino, il 28 agosto 1980
IL DIRIGENTE DI SEZIONE (Giuseppe Giocoli)

PRETURA UNIFICATA DI TORINO

Sezione Esecuzione Penale
N. 879/80 R.E.S.
N. 405130 CP.R.G.
In data 11-3-1980 il Pretore di Torino ha pronunciato il seguente decreto

contro
Riccobono Francesco Paolo, nato a Collesano il 9-5-1937, residente a Torino c.so Salvemini n. 25/14, per avere in Torino il 27-1-1980, in violazione dell'art. 720 C.P., partecipato al giuoco d'azzardo della «roulette» nella casa da giuoco clandestina sita in via Benevagienna n. 16/bis.

Omissis
condanna il suddetto alla pena di L. 100.000 di ammenda, oltre le spese del procedimento ed ordina la pubblicazione del decreto per estratto sul giornale «Stampa Sera» di Torino.

Per estratto conforme all'originale.
Torino, il 28 agosto 1980
IL DIRIGENTE DI SEZIONE (Giuseppe Giocoli)

PRETURA UNIFICATA DI TORINO

Sezione Esecuzione Penale
N. 878/80 R.E.S.
N. 406355 CP.
In data 3-1-1980 il Pretore di Torino ha pronunciato il seguente decreto

contro
Lo Monaco Gennaro, nato a Mezzuolo (PA) il 31-10-57, residente in Torino, via Bologna n. 267, per avere in Torino il 17-7-1979, in violazione dell'art. 720 C.P., partecipato al giuoco d'azzardo del «dadi» nella casa da giuoco clandestina sita in P.zza Carlo Felice.

Omissis
condanna il suddetto alla pena di L. 30.000 di ammenda, oltre le spese del procedimento ed ordina la pubblicazione del decreto per estratto sul giornale «Stampa Sera» di Torino.

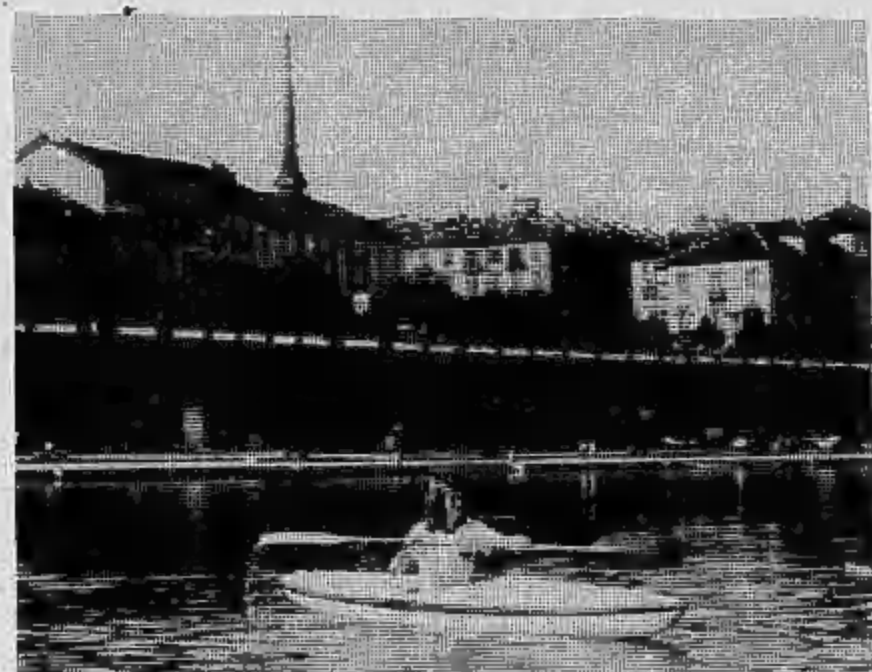
Per estratto conforme all'originale.
Torino, il 29 agosto 1980
IL DIRIGENTE DI SEZIONE (Giuseppe Giocoli)

INFORMITALIA

ISTITUTO NAZIONALE INFORMAZIONI
Controlli, indagini, infedeltà
Esito assicurato
Telefoni 511.024 - 536.682
Corso Vittorio Emanuele, 107

Bilancio di una stagione che ha visto il rilancio del Po, delle barche e delle canoe

«La bella estate» sul fiume



«In quella estate andavo in Po, un'ora o due, al mattino. Si risaliva a forza di remo la corrente sotto i ponti, lungo le rive murate, e si sbucava tra gli argini e le piante, sotto il fianco della collina». E' Cesare Pavese, «La bella estate». Siamo nell'immediato dopoguerra ed il fiume è ancora un patrimonio di tutti i torinesi. Gli imbarcaderi fanno affari d'oro. Senza andare tanto lontano nel tempo, solo una decina d'anni fa avere un imbarcadero era una fortuna», corregge Domenico Pelizza, 26 anni, studentessa in medicina. Lei in questo mestiere, nel fiume, crede ancora, al punto di rilevare un locale ai Murazzi e mettersi ad affittare barche.

«Dieci anni fa per avere una barca la domenica, occorreva prenotarsi. C'era sempre un gran via vai sul fiume ed i vigili dirigevano il traffico — ricorda — gli imbarcaderi aperti erano 17 e tutti disponevano di almeno una trentina di piattine. Ora siamo mezza dozzina. La gente però sta ritornando sul Po. Gente di tutti i tipi, anziani, ragazzini, coppie. C'è chi va a farsi una remata appena uscito dal lavoro e ci sono pensionati che prendono la barca al mattino e la riportano la sera».

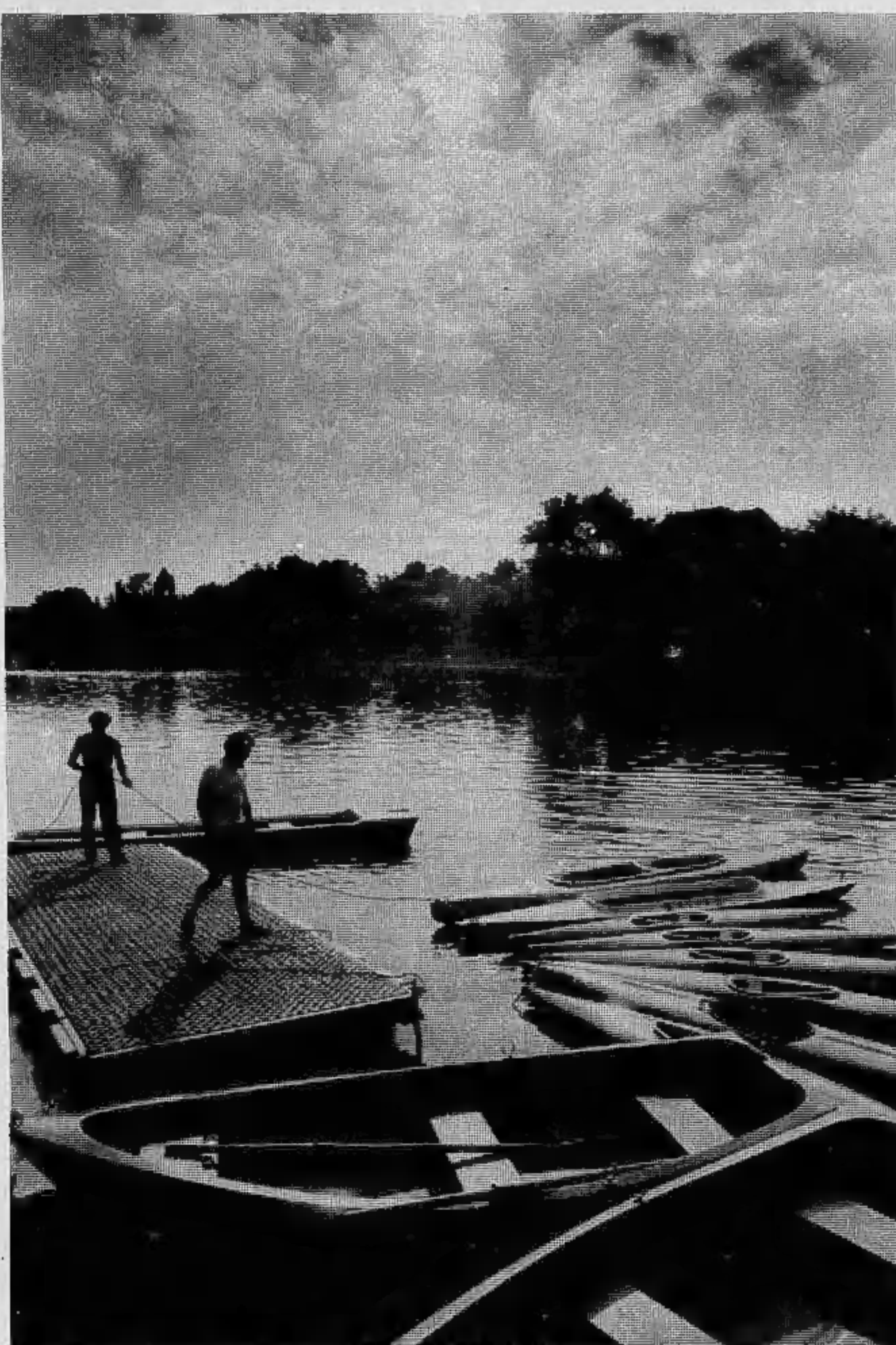
Dall'altra parte del fiume, in corso Moncalieri 18, nei locali dell'ex-Centro Sportivo Fiat, ha aperto i battenti l'imbarcadero comunale, che è stato dato in gestione alla società «Amici del Fiume». Inaugurato ufficialmente il 24 giugno, in occasione della Festa di San Giovanni, non si limita ad affittare barche, ma organizza corsi di canottaggio, di canoa, feste e manifestazioni. Nei mesi di luglio e agosto hanno avuto luogo due primi corsi di canoa, cui hanno partecipato una cinquantina di allievi. «Avrebbero potuto essere molti di più — tiene subito a dire Roberto Ursone, uno degli «Amici del

Fiume» — ma abbiamo dovuto limitare le iscrizioni a causa del ristretto numero di canoe a nostra disposizione. Tra gli allievi Guido Gilardi, 57 anni, professore di tecnologia all'Avogadro, che per l'occasione si è trovato allievo di un suo allievo.

«Ma la nostra iniziativa più importante è stata quella fatta nell'ambito di Estate-Ragazzi — puntualizza un altro «amico del fiume», Roberto Bonfante — da fine giugno all'inizio di settembre. In questo periodo, ogni giorno, per cinque giorni la settimana, abbiamo ospitato in media 35 giovanissimi. Li abbiamo portati in barca, ed i più coraggiosi hanno anche imparato ad andare sui baby-skiff e sulle canoe. E' stato per loro un divertimento, ma anche un primo incontro con gli sport del remo e della pagaia».

All'affitto delle barche è invece preposto Menna: «Abbiamo avuto richieste per circa un centinaio di ore con una media di 3 persone per barca: in molti casi i nostri clienti hanno affermato di aver conosciuto in modo del tutto casuale l'esistenza dell'imbarcadero comunale per sentito dire o avendo visto da lontano lo striscione sul fiume. Chi viene una volta ritorna quasi sempre. E' perfino venuta ad affittare la barca una nonnetta di 70 anni: ci ha detto che aveva fatto un po' di canottaggio tanti anni fa. Ora vuole frequentare i corsi per perfezionarsi nella vogata».

Gli «Amici del Fiume» aprono a giorni un corso di canottaggio per ragazzi dagli 8 ai 14 anni. Per questo dispongono di 12 baby-skiff, 5 mini-skiff e 2 «doppi». Quando arriveranno le barche promesse dalla Marina Militare saranno in grado di insegnare a remare anche agli adulti. I corsi di canoa (ore 16.30-20) sono invece aperti a tutti e, durante l'inverno, proseguiranno pro-



Nella foto qui sopra ed in basso a sinistra due vedute dell'imbarcadero comunale di corso Moncalieri 18, gestito dagli «Amici del fiume». In basso a destra Domenico Pelizza ed il fratello Giancarlo, due giovani che hanno rilevato un'imbarcadero dei Murazzi

tabilmente nelle piscine scoperte.

Quanto costa andare in barca? All'imbarcadero comunale, su scafi in vetroresina, la quota è fissata in 1500 lire all'ora. «La nostra quota è di 2 mila lire nel caso si una barca prenda posto più di una persona — spiega invece Domenico Pelizza — 1500 lire per chi va sul fiume da solo. Poi ci sono sconti per chi tiene la barca tutta la giornata. Insomma, cerchiamo di metterci d'accordo in qualche modo: per noi

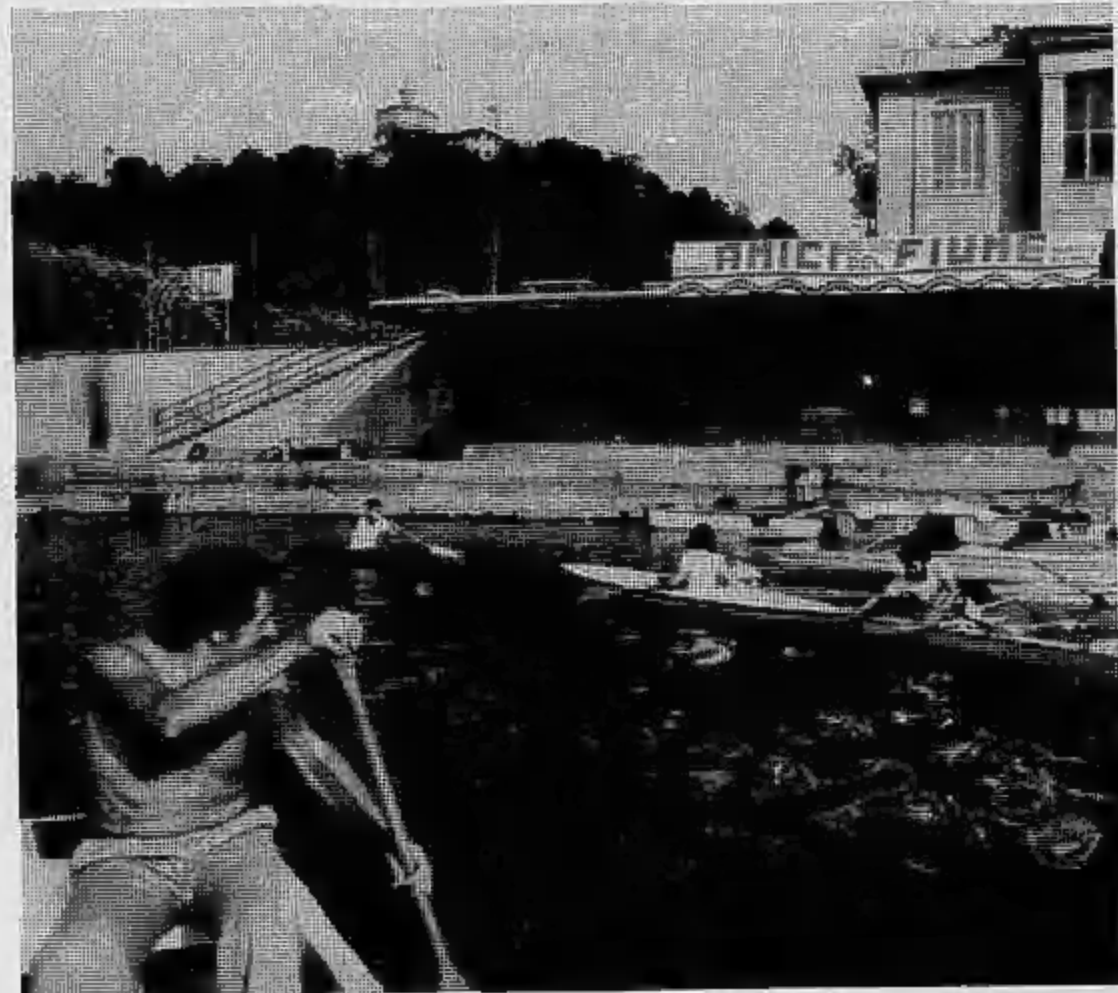
questo è un lavoro ma è anche un hobby».

All'imbarcadero di Domenico Pelizza e del fratello ventunenne Giancarlo, ci sono barche in legno, le classiche imbarcazioni da fiume.

Silvano Parrini, gestore dell'altro imbarcadero dei Murazzi, ha invece dei motoscafi e delle barche da motore. Anche da lui l'affitto per un'ora costa 2 mila lire. Parrini fa il pasticciere e sul fiume va solo per arrotondare lo stipendio. «Nel nostro

lavoro siamo molto condizionati dal tempo — afferma — ed in stagioni come questa, col freddo e la pioggia, finiamo per guadagnare ben poco. Ma ora la gente sta ritornando sul fiume. La domenica ho sempre tutte le barche fuori e anche nei giorni feriali viene qualcuno. E poi per me non è neppure un lavoro: vengo qui, prendo il sole, me ne sto vicino al fiume. Un modo come un altro per uscire dalla città restando a due passi da casa».

Marco Sannazzaro



PRETURA UNIFICATA DI TORINO

Sezione Esecuzione Penale
N. 874/80 R.E.S.

In data 3-3-1980 il Pretore di Torino ha pronunciato la seguente sentenza

contro
Acemi Cesare, nato a Cambiano il 2-9-1942, residente in Torino, via Bardonecchia n. 87, per avere in Torino il 29-8-1979, in violazione dell'art. 720 C.P., partecipato al giuoco d'azzardo della «roulette» nella casa da giuoco clandestina sita in via Po n. 27 - Torino.

omissis
condanna il suddetto alla pena di L. 100.000 di ammenda, oltre le spese del procedimento e ordina la pubblicazione della sentenza, per estratto, sul giornale «Stampa Sera» di Torino. Per estratto conforme all'originale.

Torino, il 29 agosto 1980.

Il Dirigente di Sezione
(Giuseppe Giocoli)

PRETURA UNIFICATA DI TORINO

Sezione Esecuzione Penale
N. 876/80 R.E.S.

N. 48.919/79 R.G.
In data 10-4-1980 il Pretore di Torino ha pronunciato la seguente sentenza

contro
D'Agostino Francesco, nato a Pollutri (Ch) il 26-6-1949, domo in Torino via Caraglio n. 41 per avere in Torino il 3-8-1979, in violazione dell'art. 720 C.P., partecipato al giuoco d'azzardo della «roulette» nella casa da giuoco clandestina sita in via Ghemme n. 17 Torino.

omissis
condanna il suddetto alla pena di L. 40.000 di ammenda, oltre le spese del procedimento ed ordina la pubblicazione della sentenza, per estratto sul giornale «Stampa Sera» di Torino. Per estratto conforme all'originale.

Torino, il 29-8-1980.

IL DIRETTORE DI SEZIONE
G. Giocoli

PRETURA UNIFICATA DI TORINO

Sezione Esecuzione Penale
N. 877/80 R.E.S.

N. 405112 CP.
In data 3-1-1980 il Pretore di Torino ha pronunciato il seguente decreto

contro
Grieco Vincenzo, nato a Napoli il 28-2-1943, residente in Torino, via Tempio Pausania n. 6 per avere in Torino il 17-7-1979, in violazione dell'art. 720 C.P., partecipato al giuoco d'azzardo dei «dadi» nella casa da giuoco clandestina sita in p.zza Carlo Felice

omissis
condanna il suddetto alla pena di L. 60.000 di ammenda, oltre le spese del procedimento ed ordina la pubblicazione del decreto per estratto sul giornale «Stampa Sera».

Per estratto conforme all'originale.

Torino, il 28 agosto 1980.

IL DIRETTORE DI SEZIONE
G. Giocoli

PRETURA UNIFICATA DI TORINO

Sezione Esecuzione Penale
N. 880/80 R.E.S.

N. 58545/79 R.G.
In data 23-5-1980 il Pretore di Torino ha pronunciato la seguente sentenza

contro
Siorio Sebastiano nato a Lascari (Pa) il 17-9-51, dom. to in Grugliasco, Str. Antica di Rivoli n. 7 per avere in Torino il 23-9-1979, in violazione dell'art. 720 C.P., partecipato al giuoco d'azzardo della «roulette» nella casa da giuoco clandestina sita in via S. Chiara n. 41 Torino.

omissis
condanna il suddetto alla pena di L. 100.000 di ammenda, oltre le spese del procedimento ed ordina la pubblicazione della sentenza, per estratto sul giornale «Stampa Sera» di Torino. Per estratto conforme all'originale.

Torino, il 29-8-1980.

IL DIRETTORE DI SEZIONE
G. Giocoli

INFORMITALIA

ISTITUTO NAZIONALE INFORMAZIONI
Controlli, indagini, infedeltà
Esito assicurato
Telefoni 511.024 - 538.882
Corso Vittorio Emanuele, 307

Dal Comune alla Regione avvicendamento di collaboratori Il valzer delle segretarie quando cambia l'assessore

A ciascuno il suo. A ogni cambiamento di giunta segue una mini-rivoluzione nelle segreterie degli assessorati: gli amministratori da buoni politici, preferiscono lavorare con uomini fidati.

Negli enti locali piemontesi i cambiamenti maggiori ebbero luogo nell'estate del '75, quando in Regione, Provincia e Comune di Torino si insediarono le giunte rosse. Le vecchie segreterie furono smobilitate (n.d.r.) in accordo con dipendenti e organizzazioni sindacali, furono formati nuovi staff: i collaboratori vennero scelti tra il personale. Lo stesso sindaco Novelli, che avrebbe desiderato l'assunzione di un collaboratore esterno, si avvalse di impiegati già dipendenti municipali, come stabilisce la legge.

Lo staff del sindaco è composto, dal '75, di tre persone: le segretarie Bernardi e Grossa e il segretario particolare Almondo. Quest'ultimo, in particolare, fu designato — su indicazione di Novelli — che lo conosceva da quando faceva il cronista per l'Unità — dal Consiglio Comunale in quanto era vigile urbano in pensione. «Ho collaborato con il sindaco — spiega Almondo — per cinque anni a titolo gratuito. Disponevo già della pensione».

Alle recenti elezioni Giuseppe Almondo si è candidato al Consiglio comunale, ora occuperà uno dei 33 seggi del p.c.i. «Così potrò continuare a lavorare con Diego», afferma soddisfatto.

A Palazzo Civico avvengono altri spostamenti in vista della nuova tornata amministrativa. Dipendenti vengono «retroceduti» dalle segreterie degli assessorati alle ripartizioni. «Ma solo dopo essere stati consultati — si dice in Municipio — Questi impiegati hanno possibilità di scelta d'incarico, non è mai capitato che qualcuno si sia lamentato per la sostituzione». E' anche vero che gli «uomini del re» sanno in partenza che le loro mansioni sono legate al successo elettorale. Non meno di cinque anni nella peggiore delle ipotesi.

Proprio in questi giorni gli assessori sono impegnati nella segnalazione dei cambiamenti in segreteria. In genere gli amministratori confermati mantengono i rispettivi staff, così quelli che hanno ricevuto un altro incarico: si portano al seguito i collaboratori del precedente assessore. Per i più si tratta di una o due segreterie organizzative e di un segretario particolare, possibilmente scelto tra i dipendenti iscritti al partito che si rappresenta.

Capita così che lo staff del socialista Marzano, assessore



Giuseppe Almondo, segretario particolare del sindaco

re all'ecologia non rieleto, venga sciolto; il neo-assessore Chiezzì è in attesa di nuovi collaboratori. Anche il socialista Bonifetto, assessore all'Economato, ha preferito individuare in un'altra ripartizione la nuova segreteria: la collaboratrice del precedente assessore comunista Rossi è così finita nell'ufficio del neo-assessore al commercio Bianco, anche lei del p.c.i.

Il politico esige un'équipe fidata e affiatata. Ce lo conferma ancora il neo-assessore regionale Salerno che si è portato all'Ecologia lo staff

del precedente assessore comunale al Commercio. Salto dal Municipio alla Regione, dunque anche per i segretari.

In Regione c'è da segnalare ancora la promozione della dottoressa Anna Maria Tasselli a capo-gabinetto. Per cinque anni ha lavorato come dirigente dell'assessorato sanità con l'attuale presidente di giunta Enrietti.

Anna Maria Tasselli, tra l'altro sostituisce Carla Spagnuolo (capogabinetto nella giunta presieduta da Aldo Viglione), eletta assessore

comunale al Legale e al Decentramento.

Nel resto degli uffici regionali spostamenti ci saranno senz'altro, ma bisognerà attendere il rimpasto. Infatti a parte il presidente Enrietti, che si è già formato la sua nuova organizzazione, sulla base del suo vecchio staff della Sanità, per gli altri non c'è ancora certezza.

Se qualche assessore sarà sostituito potrebbero ripetersi situazioni antipatiche o perlomeno scomode. Un episodio per tutti: nell'ufficio del presidente del Consiglio regionale il giorno dopo l'elezione di Benzi, psdi, si ritrovarono quattro segretari per le solite due poltrone.

• Angelo Tartaglia, Ferruccio Bosio e Gioia Montanari, del gruppo consiliare comunista in Comune, hanno inviato nei giorni scorsi un'interrogazione al sindaco e alla Giunta sul problema degli alberghi pubblici notturni della città.

Nell'interrogazione si chiede «quali iniziative si intendono assumere nei confronti della società degli asili notturni Umberto I che, oltre a non aver risanato i locali di via Ormea 119, ha vanificato gli interventi sostitutivi del Comune».

Proveniente dall'assessorato alla Sanità Regione: il capogabinetto è di nuovo una donna



Anna Maria Tasselli (a sinistra) e la collega uscente Carla Spagnuolo

Un'altra donna al posto di capogabinetto della giunta piemontese. E' Anna Maria Tasselli, romana, laureata in

legge, sostituisce Carla Spagnuolo, attuale assessore al Legale Decentramento al Comune di Torino.

Anna Maria Tasselli è stata prescelta dal neopresidente Enrietti, con il quale ha lavorato nella scorsa tornata amministrativa nell'assessorato alla Sanità. Nominata capogabinetto il 5 agosto, ha ricevuto le consegne dalla Spagnuolo solo l'altro ieri.

«Sono ancora in fase di studio — afferma Anna Maria Tasselli —. Prima voglio rendermi conto bene, delle caratteristiche dell'incarico. Ho un'esperienza di settore, è vero, alle spalle prima nel ministero della Sanità e, poi da quando esiste l'ente, in assessorato regionale, ma non per questo limitata, in quanto il campo in cui ho lavorato mi ha consentito di avere svariati contatti, di svolgere diverse attività. La sanità è un settore particolare che è sempre in rapporto diretto con la realtà».

Anna Maria Tasselli si definisce «un funzionario puro, un tecnico».

«Non sono iscritta ad alcun partito — afferma —. Mi sento soddisfatta per il lavoro che ho svolto». Sottolinea anche di essere «fellicemente sposata». «Un fatto importante — aggiunge — in quanto consente di vivere con serenità».

Per lei, dunque, nessun disegno particolare per il futuro, una carriera politica alla Spagnuolo per intenderci? «No — risponde Anna Maria Tasselli — non credo proprio. Ripeto mi sento predisposta a svolgere incarichi funzionali: organizzare, realizzare».

Ma un funzionario ha sufficienti margini di manovra? «Direi — replica sicura — che gli spazi sono molto ampi, pur se strettamente legati all'indirizzo politico della giunta».

Jazz alla mostra di Pinerolo

Ieri sera, nell'ambito della mostra mercato dell'artigianato pinerolese si è tenuto un concerto jazzistico con il gruppo di Aldo Mella. Guidato dal giovane contrabbassista pinerolese si è potuto ascoltare alle ore 21, nel cortile dell'ex caserma Fenelli, un complesso di nuova formazione che ha già però raggiunto un buon grado di intesa e un ottimo livello esecutivo.

Del gruppo, in cui spicca il chitarrista di San Germano, Claudio Morbo, fanno parte Flavio Boitro alla tromba, Elio Rivagli alla batteria, e Massimo Artigiani al piano.

Continua intanto con successo di pubblico la rassegna dell'artigianato del Pinerolese che in pochi anni è riuscita, con un notevole sforzo organizzativo, a sopperire alla mancanza di una specifica tradizione del settore nella nostra zona.

Pittori a Rivoli

Nel quadro della manifestazione di settembre l'assessorato alla cultura di Rivoli ha organizzato il «Terzo premio di pittura estemporanea Città di Rivoli 1980». Il tema del concorso che è gratuito e libero a tutti è: «A spasso per Rivoli». La data del concorso è stata fissata per domenica 14 settembre.

Dalle 8.30 alle 10 l'artista può far timbrare presso il municipio in via Capra 27 un numero illimitato di tele o fogli e dovrà consegnare le opere eseguite con qualsiasi stile o tecnica entro le 18.

Annunciano per espressa volontà dell'estinta a funerali avvenuti la morte di

Maria Bernasconi
vedova Sasso

la signora Carlotta Sasso con il marito Renato Bernasconi e la figlia Pierangela. Si ringraziano i signori Rita e Armando Fiorio che l'assistettero con tanta dedizione e il signor Giovanni Giuliano.
— Torino, 3 settembre 1980.

E' mancato
Pietro Bertolino
anziano FIAT

L'annunciano: la moglie Maddalena Sandrone, i figli, generi, nuora, nipoti, fratelli, cognate, parenti tutti, e l'affettuosa Lilliana. Un particolare ringraziamento al dott. Francesco Tola per le amorevoli cure prestate. Funerali giovedì 4 ore 15 Parrocchia Santa Maria della Scala Moncalieri. La presente è partecipazione e ringraziamento.
— Torino, 2 settembre 1980.

E' mancata all'affetto dei suoi cari

Adele Comba
ved. Falcioni

Lo annunciano le figlie: Angela con il marito Giuseppe Barilla, Emilia con il marito Mauro Baucero, i nipoti Stefania, Mauro e Barbara e parenti tutti. Per ora non funebre telefonare al n. 760.805.
— Torino, 3 settembre 1980.

E' mancato il

ca. Secondo Correggia
ex Segretario Superiore FF.SS.

Affranti dal dolore lo annunciano: la moglie Mariuccia, fratello, cognato, i figli e parenti. Un ringraziamento particolare al dottor Albino. Funerali oggi 4 settembre ore 16 da Ospedale Mauriziano.
— Torino, 3 settembre 1980.

Cristianamente è mancata

Gina Bonardo n. Enriore
anni 70

L'annunciano addolorati il marito Giovanni, i figli Maria Teresa e Gaspare con rispettive famiglie, fratello, sorelle, cognati, nipoti, parenti tutti. Funerali in Lanzo giovedì 4 ore 15,30 da via Umberto I 68.
— Lanzo, 3 settembre 1980.

Gi ha serenamente lasciati

Pierino Conti
anni 70

Lo annunciano addolorati la moglie, Piero Ravina, il figlio Sergio con Evelina e parenti tutti. Funerali venerdì 5 ore 8 da Strada Alboroni 18/21 15. La presente è partecipazione e ringraziamento.
— Torino, 3 settembre 1980.

Improvvisamente è mancato all'affetto dei suoi cari

Corrado Tonin

Lo piangono i figli Maria Luisa e Vincenzo con le rispettive famiglie, amici e parenti tutti. Funerali venerdì 5 corrente ore 10,15 parrocchia S. Bernardino.
— Torino, 3 settembre 1980.

E' improvvisamente mancato ai suoi cari il giovane

Renzo Speranza

Angosciati ne danno l'annuncio mamma, papà, sorella, cognato, parenti ed amici. I funerali partiranno dall'Astoria Martini oggi alle ore 16.
— Torino, 3 settembre 1980.

Improvvisamente è mancato all'affetto dei suoi cari

Leandro Borgiattino
di anni 65

Lo annunciano con dolore: i figli Carlo con la moglie Cinzia e le sorelle nipotine Sara e Consuelo, Giuseppe con la moglie Luisa, il fratello Carlo con la famiglia, la sorella Palmira, il figlio Paolo con la famiglia, cognato, cognati, nipoti e parenti tutti. I funerali avranno luogo in Piossasco nella chiesa parrocchiale di San Francesco giovedì 4 settembre, alle ore 14,45, direttamente in chiesa. La presente è partecipazione e ringraziamento.
— Piossasco, 4 settembre 1980.

Ci ha lasciato

Giovanni Conrado
di anni 48

L'annunciano la mamma, la moglie Lilliana, i figli Marco e Laura, sorella, cognato, nipoti, suoceri, zii, cugini, parenti tutti. Un ringraziamento al prof. Castellano con la sua équipe di medici e personale infermieristico e al dott. Roberto Tubero per le amorevoli cure prestate. I funerali in Lauriano giovedì 4 ore 17.
— Lauriano, 3 settembre 1980.

Dopo lungo soffrire è tornata alla Casa del Padre

Maria Derossi
in Artero

Terziera Francescana

Ne danno l'annuncio il marito Luigi, i figli Costantino, col marito e nipotini che lavorano a Milano, i fratelli Cesare e Mario, zia, cognati, nipoti, cugini e parenti tutti. Funerali oggi ore 14,30 da via Amedeo Peyron 52. La presente è partecipazione e ringraziamento.
— Torino, 4 settembre 1980.

Con la serenità di coloro che hanno molto sofferto e molto amato si è spenta

Teresa Iacomussi
ved. Boccadoro

Paolo, Marco, Eligio, Adriana, Linda, parenti tutti e amici la ricorderanno con affetto profondo. I funerali si svolgeranno oggi alle ore 10,15 nella Parrocchia S. Giorgio. La presente è partecipazione e ringraziamento.
— Torino, 2 settembre 1980.

E' mancato

Ercole Dellora
anziano FIAT

Addolorati lo annunciano: la figlia, genero, nipoti, parenti tutti. I funerali avranno luogo oggi 4 settembre alle ore 14,30 alla Parrocchia di Sassi. Non fiori. La presente è partecipazione e ringraziamento.
— Torino, 3 settembre 1980.

Dopo tanto lavoro, bontà e lungo soffrire è mancata

Giovanna Campasso
(Nina)

vedova Bersano

Addolorati l'annunciano a funerali avvenuti il fratello Carlo con la moglie, i nipoti Fernando, Nuccia, Mario con rispettive famiglie.
— Torino, 31 agosto 1980.

E' mancato il mattino del 29 agosto il

ca. Giovanni Amerio

Ne danno partecipazione, a funerali avvenuti, la moglie Letizia, la figlia Annamaria, i nipoti Luca e Chiara. Un particolare ringraziamento al dott. Marcello Tedeschi e famiglia, al prof. Ezio Levi, ai medici, suore e infermieri degli Istituti di Patologia Chirurgica dell'Università, all'ing. Luigi Glay e famiglia, alle famiglie Bechis e Reale, nonché ai diletti amici Igino e Marcello.
— Torino, 3 settembre 1980.

RINGRAZIAMENTI

La famiglia De Maria unitamente a tutti i suoi cari commossa dalla dimostrazione di affetto tributata al caro congiunto

Papà Giobatta

nell'impossibilità di farlo singolarmente ringrazia quanti hanno preso parte al suo dolore. Un particolare ringraziamento al dottor Schiattino, alle cugine Delia e Maria ed all'amico Franco Mossa per le amorevoli cure prestate. La Santa Messa di trigesima sarà celebrata nel santuario di S. Stefano in Borgo Verezzi sabato 4 ottobre alle ore 16.
— Pietra Ligure, 4 settembre 1980.

La famiglia Marcinno ringrazia sentitamente dirigenti, colleghi e collaboratori del G.F.T. di Settimo Torinese che hanno partecipato al dolore per la scomparsa del papà

Salvatore Marcinno

— Asti, 2 settembre 1980.

ANNIVERSARI

1978 1980

Giovanni Tosin

Il tuo dolce sorriso il tuo caro ricordo ci accompagnano ogni giorno.

1977 4 settembre 1980

Riccardo Calegari

I tuoi cari non hanno venduto il loro dolore né il continuo ricordo della tua uccisione.

«I giusti vivono in eterno e nelle mani del Signore è la loro ricompensa» (Sapienza 5-15)

5 settembre 1979 5 settembre 1980

CAV. DI GRAN CROCE

Arturo Nattino
gentiluomo di S. Santità

La famiglia tutta lo ricorda con accorato rimpianto e quanti l'amavano e lo stimavano. Se Messa verranno celebrati il 5 settembre in Roma ore 18,30 Santa Maria in Aquiro (piazza Capranica), in Cava Ligure ore 18 Santuario N.S. della Guardia.
— Roma, 4 settembre 1980.

Uffici nuovi in Comune «senza spendere troppo»

«Cari colleghi assessori non spendete troppo per rimettere a nuovo gli uffici». Questo è un po' il senso dell'invito che nei giorni scorsi l'assessore al Bilancio Passoni ha rivolto ai componenti della giunta comunale. Sponderà, probabilmente, più di tutti il neo assessore all'Ambiente Chiezzì, per ora sistemato in due stanze di recupero visto che l'ufficio del predecessore Marzano è stato occupato dall'assessore al Patrimonio Scicolone.

Arredamento e tappezzerie rifatti anche per il nuovo vicesindaco Biffi Gentili.

«Ma più che altro si tratta di ritinteggiare uffici anneriti da tempo», dice l'assessore Passoni.

Trasloco per l'ufficio dell'assessore Migliao. Il suo incarico — Assistenza — è nuovo; probabilmente troverà una sistemazione in via Giolitti 2, dove già si trovano i funzionari della ripartizione.

In Regione, per ora, i principali lavori riguardano il presidente della giunta Enrietti. I suoi nuovi uffici hanno imposto lo spostamento di quelli del servizio stampa.

I granata battono il Catanzaro e si distraggono nel finale Torino, tutto troppo facile

Il Torino ha liquidato il Catanzaro senza eccessive difficoltà, con il rotondo punteggio di tre a uno. La gente granata sulle gradinate se ne è andata via contenta, soddisfatta, commentando che questa squadra darà un mucchio di soddisfazioni e spiegandosi con dovizia di particolari come sono bravi i due nuovi acquisti D'Amico e Van de Korput. Una serata, insomma, di piena soddisfazione per tutti: il Torino sinora non ha fatto altro che vincere, ha addirittura trionfato nel suo girone di Coppa Italia.

Tutto bene, quindi? A grandi linee certamente sì. La squadra si muove bene, ha già acquistato lodevoli automatismi, come nel caso del primo gol, davvero una prodezza collettiva. Il Torino di oggi sembra una squadra senza problemi (e probabilmente lo è), una squadra che ha saputo darsi in brevissimo tempo una fisionomia ben precisa, che sa quello che vuole e lo cerca con assoluta serenità di spirito.

I due nuovi, infatti, non hanno avuto difficoltà di inserimento e questo è un merito che spetta a Rabitti, il quale ha avuto coraggio a portare avanti la sua battaglia della formazione. D'Amico si è visto soprattutto in principio ed è andato calando con il passare dei minuti. L'olandese (che ha fatto molto in fretta a diventare un beniamino dei tifosi granata) gioca con molta sicurezza, ma sarebbe un errore trovare tutto bello, esaltante, sopraffino quello che fanno i due, semplicemente perché rappresentano la novità. Sono due pedine di un gioco molto più complesso di quanto si immagini: bravi sono senz'altro, ma in granata debbono ancora dimostrarsi con i fatti. Che D'Amico sia un sopraffino giocatore, che possiede numeri che ben pochi altri hanno in Italia, lo sapevamo già dai tempi della Lazio. Che Van de Korput sia un difensore duttile che è in grado di proiettarsi proficuamente avanti, anche, ma non facciamoli diventare oggi gli unici eroi granata, perché non è — ancora — il caso. Il Torino, che è partito benissimo, è la squadra di tutti, con i suoi meriti (molti) ed i suoi difetti (pochi). Non c'è posto per il culto della personalità.

Detto tutto il bene che questa squadra si merita, cerchiamo di scoprire quel pochissimo di male, soprattutto per avere un riferimento in futuro. Un punto che può essere criticato nella partita con il Catanzaro è costituito dall'eccessiva «allegria» con cui i granata hanno affrontato la ripresa, soprattutto in fase difensiva. D'accordo, si dirà che il Torino vinceva per tre a ze-

ro ed in queste condizioni è impossibile pretendere la concentrazione massima. Può essere, anzi, sarà certamente così. Ma il Catanzaro ha avuto troppa libertà, in troppe occasioni. Della cosa era perfettamente consapevole anche il portiere Terraneo, il quale non perde il vizio di parare i calci di rigore. «E' vero — ha commentato — abbiamo lasciato troppa libertà a centrocampo agli avversari, questi hanno preso confidenza ed hanno segnato una rete. In futuro dovremo stare più attenti». Non è tanto un appunto che si rivolge ai difensori, piuttosto la raccomandazione di «chiudere» meglio e con più attenzione a centrocampo. Rabitti vede queste cose molto bene e certamente non gli saranno sfuggite, anche in una serata in cui la sua squadra ha praticamente demolito l'avversario. Sono considerazioni marginali, ma è il caso di farle: il Torino va bene, stiamo attenti a farlo andare — se è possibile — sempre meglio.

Beppe Bracco



Graziani supera di slancio un avversario del Catanzaro: un'immagine molto significativa

Ottima prova del «barone», tanti applausi per i bianconeri a Parigi La Juve ha riscoperto Causio



DAL NOSTRO INVIATO

PARIGI — Il pubblico parigino ha applaudito, anche a scena aperta, la Juventus sconfitta di misura (0-1) dalla Francia nel gala benefico che si disputa, da otto anni, fra agosto e settembre, al Parc des Princes. Nelle precedenti edizioni i francesi avevano strappato ai bianconeri del calibro di Bayern Monaco, Amburgo e Borussia. La Juventus, invece, li ha fatti soffrire e, specie nel primo tempo, ha incantato con alcune splendide manovre i 43 mila spettatori presenti. Il risultato poteva essere ben diverso in quanto i bianconeri avrebbero largamente meritato il pareggio sia per le palle-gol costruite (due di Tardelli e una di Brady nella prima frazione di gioco, due di Scirea nella seconda), sia perché l'arbitro, il tedesco occidentale Roth, aveva loro negato un rigore per fallo di mano in area di Bossis, che aveva impedito a Causio di andare a bersaglio.

Comunque, al di là del risultato, che contava relativamente, resta la favorevole impressione suscitata dalla Juventus che ha cancellato con un colpo di spugna i dubbi e le perplessità emersi domenica scorsa a Brescia in Coppa Italia. Perché questa metamorfosi? Innanzitutto gli stimoli che que-

st'amichevole aveva (era una platonica rivincita, specie per i francesi, al «mundial» argentino), sia perché i padroni di casa, a differenza dei bresciani, concedevano spazi utili per manovrare, non praticavano marcature asfissianti. Ne ha beneficiato soprattutto Causio che, toccato nell'orgoglio dalle critiche ricevute a Brescia, ha offerto una serie di buoni spunti, dando chiari sintomi di ripresa. E questa è senz'altro una delle note positive della serata, insieme a una squadra che è apparsa organizzata e ben disposta tatticamente e che soltanto in virtù di una differenza di preparazione in favore dei transalpini, ha ceduto un po' alla distanza.

Il gol decisivo di Zimako è scaturito da un rinvio corto di Zoff, che ha determinato un rapido controspiede sul quale la difesa della Juventus, inevitabilmente, è rimasta sorpresa. Ma Zoff era stato all'altezza della situazione quando l'avevano impegnato (non molte volte) così come tutto il «pacchetto» di retroguardia aveva neutralizzato con puntuali e tempestivi interventi le offensive avversarie. A centrocampo i migliori sono stati Tardelli, in assoluto, e Furino, i quali si sono alternati su Platini riducendo al minimo i lampi dell'asso del St-Etienne. Anche Brady ha raccolto applausi per alcuni scampoli di alta scuola, con perfette aperture di 30-40 metri. Verso metà ripresa, Trapattori ha sostituito Brady con Verza per risparmiare l'irlandese dopo le fatiche cui si è sottoposto, senza dimenticare che Liam mercoledì prossimo, dopo la gara di Coppa Italia con il Genoa, dovrà giocare a Dublino in nazionale contro l'Olanda.

In progresso anche Fanna, mentre Bettiga, pur non inclinando, s'è dato da fare con altruismo, servendo buoni palloni per i compagni. Dalle retrovie si sono spesso sganciati anche Osti (che migliora di partita in partita e verrà confermato contro il Genoa) e Scirea. Gentile, che era rimasto in dubbio fino all'ultimo momento, ha fatto in pieno il suo dovere, così come Cabrinì, che ha sofferto un po' la velocità di Zimako, ma nel complesso la sua prestazione è stata positiva.

Dopo la partita Boniperti appariva visibilmente soddisfatto.

«La Juventus ha dimostrato temperamento, mi è piaciuta e questa prova è assai confortante sia dal punto di vista psicologico che per quanto riguarda il completamento della preparazione». Il presidente sottolineava la prova di Brady che gli era particolarmente piaciuta. L'irlandese dal canto suo ce l'aveva con l'arbitro ma era abbastanza soddisfatto di se stesso e della Juventus. Come Trapattori. Questo è il commento dell'allenatore: «A gioco lungo si è evidenziata la differenza di condizione a favore dei francesi che sono più avanti di noi di un mese e mezzo,

ma nel primo tempo abbiamo dato spettacolo, facendo divertire il pubblico. Potevamo uscire imbattuti dal Parc des Princes. La squadra è andata bene nel suo complesso. Causio è apparso in chiaro progresso e Brady, che ha fatto la sua parte, l'ho voluto risparmiare sostituendolo con Verza. Altra annotazione importante è che la Juventus è entrata, come mentalità, nel clima europeo. Tra i francesi ho visto un buon Platini, anche se Tardelli e Furino che l'hanno controllato hanno disputato una grossa gara».

Sotto i baffi di Causio è tor-

nato a spuntare il sorriso. Il «barone» ha riservato qualche frecciata ai giornalisti che l'avevano criticato dicendo che questo è un periodo di alti e bassi e che, nel diagramma, Parigi rappresenta la punta più elevata: «Se si continua così faremo sicuramente una stagione positiva». Dello stesso avviso è Bettiga: «Abbiamo perso giocando, ma non meritavamo questa sconfitta. Siamo usciti a testa alta, tra gli applausi dei parigini».

La Juventus ripartirà nel tardo pomeriggio in aereo alla volta di Torino.

Bruno Bernardi

Virdis: «Non mi aiutavano i bianconeri campioni...»



La Gazzetta dello Sport riporta un'intervista rilasciata da Pietro Paolo Virdis. Il giocatore cagliaritano, che non riesce a ritrovare se stesso neppure nella sua Cagliari, ha rivolto ai suoi ex compagni di squadra della Juventus precise accuse, spiegando il suo fallimento torinese: «Sentivo come un presentimento — dice Pietro Paolo alla Gazzetta dello Sport — quando Boniperti era venuto a cercarmi in Sardegna. A Torino ebbi festose accoglienze e tutto ciò può aver infastidito alcuni dei miei nuovi compagni. Loro erano campioni acclamati, io una giovane promes-

sa di serie B. Tanti onori, tanti applausi al mio indirizzo diedero fastidio e questo può aver pesato parecchio, ha fatto sì insomma che cominciassi la mia avventura nella Juve con il piede sbagliato.

«Nessuno mi ha aiutato — prosegue Virdis — specialmente in campo. A Cagliari, se ti trovi in difficoltà, gli altri ti aiutano. Io stesso, se vedo un compagno in difficoltà, cerco di aiutarlo. Lì non è successo».

Non commentiamo lo sfogo di Virdis. Lo faranno, eventualmente, i suoi ex compagni

Le partite di domenica

- GIRONE 1: Juventus - Genoa; Taranto - Brescia. Riposa Udinese
- GIRONE 2: Catania - Palermo; Milan - Inter. Riposa Avellino
- GIRONE 3: Foggia - Monza; Spal - Cagliari. Riposa Como
- GIRONE 4: Pistoiese - Atalanta; Rimini - Fiorentina. Riposa Cesena
- GIRONE 5: L. Vicenza - Napoli; Sampdoria - Bologna. Riposa Pisa
- GIRONE 6: Ascoli - Lazio; Varese - Pescara. Riposa Verona
- GIRONE 7: Bari - Catanzaro; Perugia - Torino. Riposa Lecce

Renosto alla Milano-Torino Vince a Cervinia presto sarà «prof»

CERVINIA — Si sale e non si scende quasi mai in questo Giro della Valle d'Aosta: buon per Fabrizio Verza, lo scalatore che capeggia la classifica generale anche dopo la seconda frazione. Lui teme solo le «picchiate» ad all'ora delle stradine di montagna. Gli avversari lo sanno e cercheranno di metterlo in difficoltà su questo terreno, perché in salita sarà molto difficile riuscire a staccarlo. Ogni sera Fabrizio piega con cura la maglia bianco-rosso-nera che rappresenta le insegne del primato e la ripone sul comodino della stanza d'albergo. Poi aspetta il sonno e dorme tranquillo come il principe di Condé prima della battaglia di Rocroi.

I colpi di scena sono sempre possibili — del resto, chi si sarebbe aspettato il successo di uno sprinter sia pure dotato di fondo come il trevigiano Renosto a Cervinia? —, ma a questo punto solo l'esperienza di Fedrigo sembra in grado di impensierire il piccolo padovano. Il verdetto delle prime due durissime frazioni è stato severo ed ha premiato solo Verza e l'uomo della Fiat-trattori. I due sono divisi da un distacco di 1'33": troverà Fedrigo la forza per attaccare con successo l'avversario? Ieri, sulla via di Cervinia, non ha nemmeno tentato: ha lasciato a Verza il compito di provocare la selezione alle spalle dei fuggitivi e sotto lo striscione di arrivo ha cercato con la mano la spalla del veneto per riconoscere l'attuale superiorità in gara: un gesto sportivo, il suo, in carattere con la personalità di questo atleta taciturno che ieri in corsa, soffrendo sul manubrio indicava ai compagni avversari la superba solitudine del Cervino. Fedrigo è fatto così: non ha mai cercato spazio tra i professionisti, sapendo che avrebbe dovuto rinunciare alla sua filosofia dello sport.

Diventerà invece professionista a giorni il vincitore di ieri, Renosto: esordirà con la Magniflex nella prossima Milano-Torino. E non sarà il solo: in molti tenteranno l'avventura richiamati da un ciclismo di pochi campioni e ansioso di scoprire volti e nomi nuovi. Ecco i nomi. Tra tanti sconosciuti al grande pubblico ne compare uno diventato leggenda: Coppi. Nell'elenco degli iscritti del giro corrisponde al n. 73 ed è il solo ad essere stato stampato in minuscolo. Siamo andati a cercare Coppi. Ha la faccia di un eroe dei fumetti per i ragazzi degli anni Cinquanta: capitan Miki. Basso, minuto, una testolina rossa con due grandi ciuffi che ricadono sulle tempie, sorride rassegnato all'inevitabile domanda: «Come osa chiamarsi Coppi e correre in bicicletta?».

«Io di nome sono Vinicio, perché papà e mamma erano rimasti impressionati da un vecchio film, "Quo vadis?", e hanno scelto per me il nome del protagonista di quella storia. Del Coppi di cui parlano tutti io ho sentito solo dire. Mio padre era un suo tifoso sfegatato. Non siamo nemmeno lontanamente parenti. Io sono di Brescia, precisamente di Gussago».

Vinicio racconta con semplicità di sé, dei suoi 21 anni, e della fatica del corridore senza gloria. «Giocavo al calcio, da centravanti, nella "primavera" del Brescia, quando mio padre portò a casa una bici da corsa e mi disse: prova. Ho lasciato il pallone ma adesso sono quasi pentito. Il ciclismo pretende molti sacrifici».

Ieri Coppi è andato all'attacco: in salita ha allungato, poi è scivolato nelle retrovie. Ma almeno ha provato ad essere anche solo per qualche chilometro il vero Coppi.

Alberto Gaino

Un bagno in piscina, fuori programma, per Bernard Hinault Salti di gioia? No, tuffi di gioia



C'è modo e modo di festeggiare una vittoria. C'è chi brinda con lo champagne, ma c'è anche chi si accontenta dell'acqua. Bernard Hinault, che ha conquistato il titolo mondiale a Sallan-

ches staccando tutti, ha scelto l'acqua: quella di una piscina. Appena rientrato nell'albergo di Combloux, nel tardo pomeriggio di domenica, ha effettuato — senza svestirsi — un tuffo fuori pro-

gramma, assieme a tutti i suoi compagni di squadra. Nella foto, ripresa da «L'Equipe», ecco Hinault in piscina, sulle spalle di un suo gregario. Sono tutti ciclisti, anche se non si vede.

Mancano i soldi e se non arrivano gli sponsor sono guai...

Pallanuoto ligure: perché è crisi?

Il campionato di pallanuoto si sta avviando al termine vivendo su un duello tra la Fiorentina Aigida ed il Fiat Torino; per l'ennesima volta la Liguria, regione che vanta le maggiori tradizioni in questa disciplina, non è riuscita ad inserire una propria squadra nel vivo della lotta. Se si eccettua una vittoria davvero occasionale e fortunosa della Pro Recco (società che per molti è ancora il simbolo della pallanuoto italiana) due anni fa, è ben dal '74 che ai vertici nazionali si sono inseriti nomi come quelli della Fiorentina, del Fiat, della Canottieri Napoli e del Gis Pescara.

Eppure i paesi del Levante genovese che per tanto tempo hanno allestito squadre fortissime non sono scomparsi: se da Genova ci avviamo verso Santa Margherita scopriremo senza soluzione di continuità i nomi di Sturla, Quarto, Quinto, Nervi, Bogliasco, Fieve, Sori, Recco e Camogli: in ognuno di questi luoghi esiste una squadra di serie A o al massimo di B; i 5/12 della serie A sono liguri. Ma perché i «caini» liguri non dettano più legge?

«E' una crisi essenzialmente finanziaria», affermano in coro i dirigenti che abbiamo interpellato: le liguri in sostanza si sono fermate all'empirismo di quando il Recco vinceva facile, i giocatori allora erano dilettanti, c'era tanto entusiasmo, poi notevole fortuna nel reperire un pacchetto di uomini eccezionale. Non manca però anche una rivalità tra squadre di paesi confinanti. Sentiamo ad esempio le accuse e le difese di Bertolini un dirigente dell'Ecaf Nervi: «Il potenziale umano non manca, soltanto che a Recco ad esempio non hanno mai curato un vivaio; a Nervi ne esiste uno solido, ci manca però uno sponsor con tanti soldi. Forse, poi, in uno spazio troppo ristretto ci sono troppe squadre di serie A: fra noi ci rubiamo dirigenti, giocatori e sponsor».

A Bogliasco invece sono più orientati verso un «mea culpa»: «In seno alla federazione — dice il presidente Peruzzi — le società hanno creato quasi delle fazioni: l'ultimo episodio grottesco è stato quello degli orari delle partite. Ricordo che una volta, quando si vinceva facile,

non si bisticciava certo per gli orari, ognuno giocava all'ora che gli faceva comodo. Adesso indispettiti per la mancanza di vittorie tutti fanno storie. Riguardo ai vivai debbo dire però che Bogliasco ne ha uno che né Fiat né Fiorentina possiedono: certo qualsiasi squadra con l'insediamento di un Pizzo o di un De Magistris vincerebbe sempre: la Canottieri ad esempio ha perso per un infortunio Sante Marsili ed è stata subito tagliata fuori dalla lotta. In sostanza ci siamo fatti rubare i migliori uomini e non abbiamo saputo trovare sponsor validi».

Ma la voce più autorevole viene forse da Sandro Ghisellini. E' stato uno dei grandi della pallanuoto italiana, vincendo con il Recco 10 scudetti e con la Nazionale un primo e un terzo posto ai mondiali oltre all'argento a Montreal. Ora fa l'avvocato a Genova, ma è rimasto legato alla «Pro» della quale è general manager: «Non credo ci sia crisi, le varie nazionali sono in gran parte sempre composte da giocatori liguri. Piuttosto oggi c'è stata una professionalizza-

zione che non ci ha trovati pronti. La Liguria in passato ha dettato legge perché aveva più disponibilità di acqua; ora di piscine ce ne sono tante dappertutto quindi ovunque alla mancanza del mare ad esempio in posti come Torino o Firenze. Credo comunque che non sia un danno il fatto che altre squadre possano eccellere; in Liguria dovremo soltanto riprendere, meglio, le misure. Riguardo al problema della vicinanza di troppe squadre di serie A non so fino a che punto sia vero: noi ad esempio quando ci alleniamo possiamo farlo contro i nostri stessi avversari, quindi soprattutto in precampionato entriamo subito in clima di gara e conosciamo meglio gli avversari cosa che non può certo fare il Fiat. Penso infine, riguardo agli sponsor, che si debbano ricercare ostinatamente. Il nostro è uno sport che va molto sui giornali e in televisione: una sponsorizzazione anche se di uno sport minore vale sempre più di una campagna pubblicitaria tradizionale e costa meno. Prima o poi la ragione tornerà dalla nostra parte».

g. e.



Birrarre
EAU DE TOILETTE

una proposta di ATKINSONS

da profumi

Servetti

via Rodi 1 • piazza Sabotino 1 • via Tripoli 7 • via Carlo Alberto 31
Corso Giulio Cesare 214

Bersellini già nei guai Inter deludente di chi la colpa?



Bersellini, l'allenatore dei nerazzurri

I campioni d'Italia deludente per disorientarli, per fare emergere le loro qualità. Bersellini, il cui impostazione tattica è stata sbilanciata ora in avanti, ora indietro, l'inter l'impressione non è stata sbilanciata con mente: le idee non sono per chiare, le delusioni e la stata sbilanciata fuori dalla Coppa Italia.

Il gol segnato da Muraro, dopo il rigore clamorosamente sbagliato, ha fatto scattare Bersellini. Il suo intervento, per cui Bersellini ha dovuto sostituire il giovane Cristofari, è stato sbilanciato. Bersellini, che non è stato sbilanciato, ha fatto scattare Bersellini. Bersellini, che non è stato sbilanciato, ha fatto scattare Bersellini.

problemi non si sono mai presentati. Bersellini, che non è stato sbilanciato, ha fatto scattare Bersellini. Bersellini, che non è stato sbilanciato, ha fatto scattare Bersellini.

Nel dopopartita, Bersellini (che è rimasto a lungo a discutere con i giocatori) ha fatto scattare Bersellini. Bersellini, che non è stato sbilanciato, ha fatto scattare Bersellini.

Giorgio Gandolfi

TENNIS - Maurizio Bonaiti protagonista allo «Sporting» Campione anche senza «rovescio»

Maurizio Bonaiti, ventinovenne, torinese, diritto di servizio, «big», fisico come pochissimi fra i tennisti italiani, rovescio purtroppo orrendo, «fratello d'arte». Ha seguito le tracce del fratello Mino, che negli anni 50-60 fu azzurro della giovanile (giocò alla pari con Santana e Gimeno Venturi) e campione d'Italia di seconda categoria, poi nei primi dieci della classifica nazionale e ora fra i migliori maestri italiani.

Maurizio è arrivato tardi alla sua scuola, dopo aver battuto, dominatore, i valli piemontesi, il solo diritto e gambo (rifiutava il rovescio a servizio basso). Appena arrivato allo Sporting, Bonaiti fece la sua prima vittima, junior pavese, presuntuosetto, che proclamava la propria imbattibilità: sconfitto, stravolto addirittura (fino all'immediato ritiro dall'attività tennistica) dalla freschezza dell'avversario. L'immagine del torinese — pesante maglione verde dall'aspetto fine, fresco come una rosa — una stoffa di sudore nell'ora più calda di un'afosissima giornata di luglio, racchetta metallica in mano (allora erano una rarità) — fu evidentemente fatale al veneto.

Da quel momento, Maurizio Bonaiti ha salito in fretta la scala dei valori tennistici: subito in testa alla terza categoria, poi al vertice della seconda, conquistando un titolo italiano a doppio e fallendo di un soffio, quindici anni dopo il successo del fratello, quello del singolare. E, ancora: nazionale junior azzurro, accanto a Bertolucci, a Miami Beach per l'Orange Bowl e la Sunshine Cup (i pionieri mondiali per diciottenne), «De Galea», anni con Bertolucci, via via fino al tredicesimo posto della classifica assoluta. Le gambe e il servizio erano gli stessi, servizio e gioco volevano registrati enormi pro-

gressi, solo il rovescio rifiutava allinearsi al resto del repertorio.

A quel punto, cominciata per il tennista torinese una lunare eclisse, l'uscita di giro delle nazionali giovanili per raggiunti limiti d'età; una crisi forse dovuta anche a un momento di disaffezione interrotta soltanto dalla vittoria

in un torneo nazionale, nel '79, e, in questa stagione dallo scudetto di serie con l'Alto Monviso di Pierola e Mertone.

Ma, l'altro ieri, nel primo turno del «1° Trofeo internazionale Caffè Sport Borghetti» circuito Marlboro, Maurizio ha trovato il «colpo d'ala» battendo con un duplice incertissimo tie-break l'amicissimo Marchetti, n. 7 d'Italia. Oggi, il torinese gioca una nuova grossa carta contro l'elvetico Rischard (altra rivelazione che ha battuto il n. 1 Blicher); la vittoria significa l'accesso nei quarti di finale del torneo. L'inizio delle gare, che si svolgono sui campi del Circolo della stampa Sporting di corso Agnelli 45, è per le 14.30. Enrico

Festa dello sport a Casale inizia il torneo Caligaris

Pradives-Castelmagno

Quindici km
tutti in salita

CUNEO — Si disputa domenica l'ottava edizione del «Chaminado», podistica tutta in salita su un percorso di 15 km. Il santuario di Castelmagno, in competitività, non per un posto in classifica ma per il piacere di arrivare al traguardo. La manifestazione, che per numero di anni è la decana della provincia, è ancora patrocinata da «Stampa Sera» e da «Cronaca» che offrono al primo arrivato del trofeo, mentre il comune di Castelmagno congederà al vincitore una forma del prelibato formaggio alpino.

Il distacco da coprire nella marcia è di quasi mille metri in 15 km: si parte infatti dagli 875 metri del campo sportivo di Pradives per giungere al 1845 metri del piazzale del santuario di San Magno. Le iscrizioni — 2500 lire per tutti — si ricevono a Pradives sino al momento della partenza, per le 10 ore 10. g.d.m.

Festa di sport a Casale, con il calcio giovanile europeo schierato nella ventitreesima edizione del torneo internazionale Umberto Caligaris. E' una manifestazione che non ha tradito le aspettative e nel nome del grande calciatore casalese è diventata un'autentica gara di giovani speranze.

Sul terreno Natal hanno vissuto il loro primo momento di gloria atleti che in seguito sono diventati dei bravi professionisti in alcuni casi campioni affermati, l'indimenticabile Ferrini, Mozzini, Zaccarelli, Albertosi, Pulici e Paolo Rossi e, gli stranieri, gli ungheresi Albert e Varga.

Il torneo scatta domani con la disputa (ore 22) dell'incontro fra Inter (la squadra che ha vinto l'ultima edizione) e Casale. Poi sino a sabato 13 settembre sarà un susseguirsi tutti i giorni di partite interessanti, cui Eintracht di Francoforte, Nice, Avellino, Inter, Casale, Genoa, Juventus e Torino non mancheranno certo di divertire i tifosi casalesi.

I pronostici vigilia indicano ancora come gran favorito l'Inter e ciò in virtù della tradizione vincente nel Caligaris del club nerazzurro. Naturalmente a contrastare il passo dei lombardi ci saranno come al solito Torino e Juventus, che al Natal Palli hanno sempre ben figurato, come dimostrano i successi ottenuti: granata nel 1970, '71 e '72 e del bianconero nel 1961 e nel 1977.

Da segnalare anche il lodevole tentativo di trovare spazio, in un lotto così qualificato di formazioni partecipanti, del Casale; i nerostellati hanno fornito la loro più valida prestazione nel 1976, quando si classificarono quarti, alle spalle di Inter, Fiorentina e Vicenza.

Il calcio straniero, infine, è rappresentato dai tedeschi dell'Eintracht e dai francesi Nice; due scuole calcistiche diverse a confronto, impegnate a contrastare i nostri giovani.

Bertolazzo

Il calendario degli incontri

Questo il calendario delle gare: domani Inter-Casale (ore 22); Eintracht-Avellino (17.30); Juventus-Genoa (21); Torino-Nice (22.15); domenica Inter-Avellino (21); Eintracht-Casale (22.15); lunedì 8: Torino-Genoa (21) e Juventus-Nice (22.15); martedì: Eintracht-Inter (21) e Avellino-Casale (22.15); mercoledì 10: Nice-Genoa (21) e Juventus-Torino (22.15); giovedì 11: sabato 13, sempre alle 21 e alle 22.15 si disputeranno le semifinali e finali. Tutti gli incontri, della durata due tempi di trenta minuti ciascuno, si disputeranno al «Natal Palli».

Due sport che faticano convivere, soprattutto Milano e Ferrara Football americano e rugby, è guerra

«Ci accusano di picchiatori, diffidano i loro atleti dal militare nelle nostre squadre, arrivano ad interdirci l'uso del campo da gioco». Luigi Picatto, giocatore di football americano, ha il dente avvelenato contro la rugby.

«Qui a Torino la situazione è ancora relativamente calma — prosegue — perché cerchiamo di darci fastidio a vicenda. Abbiamo perfino evitato di giocare al campo Alibonico per non creare motivi di contrasto. E Ferrara invece è guerra è aperta. Pensare che le squadre di rugby hanno occupato i campi disponibili per l'intera giornata, tanto che le squadre di football americano, Bozart e dei Frogs, stanno studiando l'eventualità di disputare a Torino la partita casalinga nel torneo delle Bagnoli».

«Questo conta che ci vengono rivolti

del tutto gratuite — continua Picatto — dal momento che nessuno ci riceve un soldo per giocare. Anzi, tante volte dobbiamo contribuire di persona alle spese, non avendo neppure uno sponsor. Quanto all'accusa di essere dei picchiatori, devo dire che io e i miei compagni non giochiamo a rugby, ma a football americano».

Pur tra mille difficoltà il movimento sta creando il proprio spazio in Italia. Un passo importante è stata la creazione di una Lega tra le squadre italiane, l'Aifa, cioè Associazione Italiana Football Americano. Vi hanno aderito cinque squadre: Giaguari Torino, Rainos Milano, Bozart Milano, Frogs Gallarate e Champions Ferrara. Queste cinque formazioni daranno vita, a fine giugno, al primo campionato italiano. E' già stato stilato una bozza di calendario, suscettibile a modifiche dell'ultima ora, se dovessero iscriversi altre formazioni, attualmente in via di completamento: Genova, Bologna e Varese.

Domenica 14 prenderà l'avvio il tradizionale campionato delle Bagnoli, cui parteciperanno Bozart, Rainos e Frogs. Erano stati invitati anche i giocatori torinesi ma, a causa di problemi finanziari, hanno preferito rinunciare a questo impegno. I Giaguari Torino affronteranno in un incontro amichevole i Frogs, domenica prossima (ore 15.30) al Parco Ruffini. Altre due partite sono in programma per i Giaguari, sempre a Torino, per la fine di ottobre: prima contro la squadra americana e poi con i Rainos, la più antica e quotata



formazione di casa nostra.

Giaguari San Café - Frogs: chiediamo un pronostico a Picatto. «Sarà una partita amichevole nel vero senso della parola — risponde — dal momento che cercheremo di dare spettacolo, divertire il pubblico al tempo stesso imparare qualche cosa. I Frogs sono molto allenati in vista del torneo Nato, noi al contrario abbiamo appena ripreso a giocare e non potremo neppure schierare l'intera rosa dei titolari. Non sarà dunque il risultato quello che conta, quanto il fatto di divertirci e divertire».

Per i Giaguari questa costituisce un'ulteriore occasione di dimostrare la loro presenza nel panorama sportivo torinese, e di risolvere i due problemi che li assillano: i campi d'allenamento e lo sponsor.

Per quanto riguarda i campi, attualmente la squadra si allena alla Pellerina, terreni avuti dal quartiere Santa Rita. Si tratta però di una sistemazione provvisoria. L'Assessorato allo Sport ha promesso il proprio interessamento, pure Boniperti, nome della Sisport Fiat. «Il problema è

che, a causa delle caratteristiche del nostro sport, non possiamo allenarci su campi in fondo in ghiaia — sottolinea Picatto — per non rischiare di farci veramente male».

La sponsorizzazione, per le partite casalinghe, è al momento garantita dalla San Café, che però non intende allargare il proprio interessamento all'intera attività della squadra. Sono in corso contatti con altre ditte, per cui i dirigenti dei Giaguari sperano di poter risolvere in breve tempo anche questo problema.

Sannazzaro

Mondiali in pista

Una medaglia da Visentini?

BESANCON — Roberto Visentini, 35 anni, è un campione mondiale d'ingenuità. Ha infatti ottenuto nelle qualificazioni il miglior tempo (meglio di lui il danese Oersted, che ha realizzato un eccezionale 5'59"53).

L'italiano è entrato a vele spiegate nei quarti di finale e ha buone probabilità di arrivare a medaglia.

ISTITUTO STUDIUIM

P.zza Statuto 2, Torino
(ang. via Garibaldi)
Tel. 543.720



Corsi diurni, serali,
serali di recupero anni per

SCUOLA MEDIA

ISTITUTO TECN.

PER INGENGERIA

CORSI DI INGENGERIA

CORRISPONDENTI IN L.E.E.

ISTITUTO TECN.

GEOMETRI

ISTITUTO TECN.

INGEGNERIA

Cambiamento d'indirizzo
di studio e perdita di
anni

con il legno la casa è più bella

Porte interne, finestre,
rivestimenti,
porte pieghevoli,
mantovane, cornici,
portoncini blindati.

Bognato
Bognato
Tel. 543.720

IL TAILLEUR

Ma che sia import
lunga, la vita è

Da sce
la qu

la **Rinas**

E DOVE, S

**Le camicette in crêpe
poliestere, in tante varianti
di colore,
30.000 ■ 35.000 Lire.**

la Rinascente

E DOVE, SE NO?

INFORMITALIA informazioni commerciali private, ledgeri, controlli, integrità. Corso Via

Carmagnola: finisce domenica la fiera

Sua altezza il peperone



Causa l'estate un po' pazza il peperone quest'anno è in ritardo di un mese, festa in suo onore no. Concluderà domenica, iniziata venerdì scorso, rassegna commerciale Carmagnola appunto dedica, con un nutrito contorno di manifestazioni e iniziative, all'ortaggio più tipico e celebre della zona.

Così, sino al 7 settembre, la cittadina resterà imbandierata col suo tradizionale tricolore verde, giallo e rosso. In passato la festa cadeva agli sgoccioli della produzione, quest'anno invece siamo soltanto all'inizio. Tuttavia, se il raccolto risulta complessivamente inferiore alle speranze, il risultato si prospetta ugualmente ottimo.

Spiega Adriano Bevardi, presidente della Pro loco: «Causa il protratto maltempo di luglio siamo in ritardo di un mese. In passato la festa cadeva agli sgoccioli della produzione, quest'anno invece siamo soltanto all'inizio. Tuttavia, se il raccolto risulta complessivamente inferiore alle speranze, il risultato si prospetta ugualmente ottimo».

Il programma delle manifestazioni

Ed ecco il programma delle manifestazioni, da oggi a domenica.

Questa sera 21. Serata della grandiosa gara di ballo liscio.

Venerdì 5 settembre ore 21. Concerto sinfonico della banda musicale Città di Bosconero.

Sabato 6 settembre 21. Concerto con Reitano ed il suo complesso.

Domenica 7 settembre ore 14. Grande caccia al tesoro automobilistica-fotografica, apparecchi a sviluppo istantaneo e colori. Ore 21: «Arrivederci al 1981». Grande serata danzante con l'orchestra-spettacolo Giancarlo Casadei e premiazione della Caccia al tesoro.

La gente appressa, arriva, acquista. Commentano soddisfatti in paese: «La sera di sabato scorso alla tradizionale distribuzione gratuita di peperonata e di panini di acciuga offerti gratuitamente dai produttori convenuti almeno sei-settemila buongustai. E alla sfilata di carri allegorici con cornice di majorettes».

gruppi folcloristici di domenica ha fatto ala folla di oltre 12 mila persone. Hanno sfilato tra gli applausi carri dedicati a «Fort Peperon», «merenda sul Po», alla casetta di Popeye. E mentre nessuno ha avuto dubbi sulla portata principale del picnic sul fiume, c'è da star sicuri che anche per Braccio Ferro è stato faci-

le dimenticar di colpo i prediletti spinaci. Tant'è vero che, furor di popolo, le vendite al dettaglio hanno dovuto essere riaperte, col risultato che un'altra montagna di cassette si è aggiunta al migliaio di quintali già commercializzati in mattinata, all'ingrosso. Infine, la domenica d'inaugurazione si è chiusa, scorpacciate e peperonata permettendo, la prima delle serate di liscio (e proprio questa è il finale della «Grandiosa gara»), prevista da un programma cui c'è posto per musica sinfonica e folk, Mino Reitano e Casadei, trofei per tutti (dal peperone più mastodontico ai ballerini più agili) e, domenica, una gran caccia al tesoro automobilistica e fotografica.

A ritmo di mazurka, per chi arriva fuori, tante piccole scoperte che i bambini Carmagnola sanno dall'astio. I peperoni nascono gialli e rossi proprio come esistono uomini biondi e bruni, continuano a ripetere pazienti i produttori, e, no, non è vero che solo i «rossi» bruciano. Dipende dal terreno. Si sa, dalla buona terra Carmagnola, tranne poche eccezioni che danno brivido e mordente al risultato complessivo, solo «roba dolce».

Luisella

Tendenza al rialzo del mercato all'ingrosso

Qualità e prezzi della produzione

Ottimo, il peperone di quest'anno, a parte il piccolo particolare prezzo. Nei primi giorni della settimana carmagnolese i prezzi all'ingrosso ondeggiati tra le 600 lire contro le 150, lire del '79. Stessi livelli al mercato ortofrutticolo di Torino, dove si sono toccate punte 800-900 lire soltanto per la qualità «cuneese», appena all'inizio della stagione di raccolta.

I produttori legano la sa rialzo, che purtroppo è per colpa loro comporta al dettaglio una spesa sulle 1500 lire e più al chilo, alle piogge primaverili, ritardo dei trapianti, l'inizio freddo

dell'estate. «Comunque non siamo certamente noi a premere sull'inflazione — polemizzano —. Se i peperoni pagavano 80 lire nel '61 e 400 adesso, è anche vero che imballaggio e manodopera sono lievitati in maniera estremamente più drastica. Il prezzo di una gabbia da imballaggio, per esempio, risulta decuplicato».

I prezzi attuali, improvvisazioni estemporanee di qualche dettaglio a parte, valgono con oscillazioni minime per tutte le qualità. Per il tipico «quadrato», a quattro o, secondo un paradosso recente, tre punte. Per il «corno» o «bue», apprezzatis-

simo sia dai buongustai che dalle industrie conserviere per il minimo scarto e la dolcissima polpa. Per il «cuneese», anch'esso a forma conica ma meno allungata, ideale per la conservazione ortaggio intero, «ammarrato» con aceto o vinaccia ai vecchi tempi.

Leggermente più costosi, invece, gli ibridi ottenuti grazie a speciali e delicati incroci nelle estati più recenti: hanno ancora carattere di esperimento, distinguono grazie ad una polpa spessa sino a un centimetro che gli garantisce turgore e una compattezza palla da football.

Peperoni nel mondo

Peperoni in peperonata, in agrodolce, a filetti; poi insalatina mista di peperone, sedano, carota, cetrioli, cipolline, giardiniera.

Sembra la provvista in «crota» di fattoria come deve e modo suo lo è, anche estremamente più ampia e organizzata. Circa vent'anni fa, un gruppo di agricoltori decise di instaurare e commercializzare direttamente i prodotti cresciuti in quell'immenso orto che è Carmagnola. Nacque la Di Vita e da allora gli ortaggi locali hanno preso la strada del mondo. A fianco, tante altre piccole imprese stagionali che, al momento giusto, preparano, ripulendo e cernendo, la produzione destinata alle grandi industrie alimentari.

Partecipano 85 ditte La Fiera campionaria

Affiancata alla «sagra del peperone», la grande fiera campionaria ospitata in piazza Martiri è uno degli appuntamenti obbligati di chi arriva in questi giorni a Carmagnola. Quest'anno, le 85 ditte espositrici si suddivise in 115 stand. «Stati costretti a respingere un gran numero di richieste per una semplice ragione di spazio — dice il presidente della Pro Loco Adriano Bernardi —. Ora piazza Italia, dove nel '77 siamo riusciti a ospitare stand, è occupata dal mercato coperto. Dunque, dobbiamo accontentarci dell'unica area per disposizione».

Il risultato è comunque positivo, stranamente privo di quell'atmosfera raffazzonata e po' opprimente che caratterizza tante altre rassegne del genere. Merito dell'allegro trofeo del peperone «primi in classifica» che campeggia al posto d'onore, forse, oppure del bel sole di campagna che indora equamente tovaglie e ombrelli, antifurto e crocifissi valdostani, cucine economiche e attrezzature agricole, quadri e libri.

Così, vien voglia prima di curiosare e subito dopo far provvista: il connubio forno elettrico-peperoni ripieni oppure antifurto-borchie, di sottaceti fatti in niente ha da invidiare, come persuasione occulta, ai più smalzati messaggi pubblicitari di città.

Intorno, sottolineare il piacere del giro, zaffate di erbe aromatiche. Sono l'isopo e l'ambrosia, la melissa, la nepitella e il panaceto raccolti nello stand dedicato al «segreto» dei frati Maristi, quella preziosa Eau d'Arquebuse conosciuta oggi dappertutto con il nome di Alpestre.

Nel 1903, i frati trasferiti a Carmagnola dall'Hermitage portarono con la ricetta che si ripete uguale da sempre, su una base di erbe distillate in enormi alambicchi rame. L'ideale per ben digerire i peperoni di questi giorni; e per chi ha stomaco delicato, non è un peccato opporre varianti liquorose a base di Chartreuse oppure di Arquebuse condita un pizzico profumatissima menta.

I caratteri alimentari e dietetici

Sia verde che rosso, il peperone è comunque passato attraverso lo stadio clorofilliano (colore verde). Questo significa che ha captato l'energia solare in grado di conservarla sino al momento della sua utilizzazione, trasmettendo questa energia pura all'organismo.

È saporitissima verdura che purtroppo incontra alcune intolleranze dispeptici ed epatici. Contiene vitamine e minerali: elevatissima percentuale di vitamina C, peraltro si disperde con la cottura. In più, vi si riscontrano la preziosa vitamina P che fortifica i vasi sanguigni la vitamina K, antemorragica. Fornisce calorie per ogni cento grammi di sostanza edibile.

I dietologi lo consigliano nei casi di inappetenza e di succhi gastrici mentre nei di intolleranza, esclusa qualsiasi controindicazione categorica, ritengono ognuno possa regolarsi secondo propria esperienza. In linea massima, viene comunque consigliato il suo consumo allo stato crudo, ottimale per conservare il patrimonio nutritivo. Per una pietanza più digeribile, il peperone verrà arrostito oppure cotto in umido verdure e poi condito olio crudo.



Carmagnola. Come ogni molti coltivatori preferiscono vendere parte prodotto agli automobilisti di passaggio

9^a RASSEGNA COMMERCIALE



Calendario manifestazioni

Settembre - GIOVEDÌ

21 - Serata finale Gara di ballo liscio

Settembre - VENERDÌ

ore 21 - Concerto sinfonico della Banda Musicale «Città di Bosconero»

Settembre - SABATO

21 - Serata «Mio Reitano» ed il suo complesso

7 Ottobre - DOMENICA

ore 14 - Caccia al Tesoro Automobilistica fotografica
ore 21 - Arrivederci 1981 con l'orchestra di Giancarlo Casadei

Organizzata in collaborazione con il Comune e Pro Loco.

Carmagnola

Centro Regionale
Mercato del bestiame d'allevamento

Manifestazioni carmagnolesi 1980
Nuovo Foro Boario

17-18 Maggio

- Mostra Regionale Cunicola

25-26 Maggio

- Mostra Provinciale Razza Bovina Frisone Italiana

29-30-31 Agosto

- Mostra Regionale Razza Bovina Frisone Italiana

29-30 Settembre

- Mostra Provinciale Cunicola

28-29 Ottobre

- Mostra Regionale Ovi-caprina

19 Novembre

- Mostra Mercato Regionale Razza Bovine Frisone Italiana, Piemontese, Valdostana.

Mercoledì

- Mercato settimanale dei vitellini.

Manifestazioni ortofrutticole

Fiera di primavera: 1° Mercoledì di aprile mostra macchine e attrezzature agricole - zootecnica.

Mercato giornaliero ortofrutticolo

Organizzata in collaborazione con il Comune e Associazione Regionale Allevatori

I peperoni

Peperoni sotto olio con acciughe

Peperoni 2 kg; aceto di vino bianco 1 l; acciughe sotto sale ■ gr; olio di oliva quanto basta.

Scegliere peperoni sani e carnosì, pulirli eliminandone i filamenti ■ i semi.

Mettere ■ bollire acqua ■ aceto bianco in parti uguali, ■ litro ■ un litro; quando bolle versarvi i peperoni, già tagliati in pezzi, ■ lasciarli ■ qualche minuto.

Porli, quindi, ■ asciugare ben distesi ■ di ■ canovaccio per un giorno ■ una notte.

Pulire nel frattempo ■ acciughe sotto sale togliendo la lisca e la sottile pelle esterna.

Disporre i peperoni, ormai asciutti, nei vasetti alternando ad ogni pezzo di peperone ■ filetto ■ acciuga.

Coprire il tutto ■ olio di oliva e chiudere ermeticamente.

Conservare, quindi, in luogo fresco ■ buio.

Peperoncini rossi essiccati

Pulire accuratamente i peperoncini con un canovaccio umido.

Infilare ■ ago abbastanza grosso ■ spaghetto ■ infilzare i peperoncini a livello del picciolo, distanziandoli l'uno dall'altro.

Appendere ■ essiccare ■ un luogo asciutto ed arieggiato.

Quando saranno secchi potranno ■ conservati in una scatola o in un sacchetto, non in vasetti chiusi ermeticamente perché necessitano di ■ per ■ ammuffire.

Oppure possono essere pestati in un mortaio, dopo aver eliminato i semi, ■ torsolo ed il picciolo fino a renderli una polvere finissima.

Dopo tale procedimento vengono usati per rendere più piccanti i cibi.

Peperoncini sotto aceto

Peperoncini verdi 1 kg.; aceto di vino bianco 1 litro ■ ■ circa; aglio qualche spicchio; alloro qualche foglia.

Distendere per qualche giorno i peperoncini su ■ un canovaccio affinché appassiscano lievemente.

Pulirli, quindi, accuratamente con ■ telo da cucina inumidito e disporli nei vasetti avendo ■ di avvicinarli bene l'uno all'altro.

Inframmezzarli con una o due foglie di alloro e uno spicchio di aglio per vasetto.

Coprire, infine, i peperoncini ■ l'aceto bianco ■ osservare per qualche giorno ■ livello; se l'aceto diminuisce aggiungerne ■ ■ i peperoncini ne siano completamente ricoperti.

Chiudere ermeticamente ■ conservare ■ in luogo fresco ■ buio.

Peperoni sotto aceto

Peperoni 3 kg.; aceto di vino bianco quanto basta; basilico qualche foglia; alloro qualche foglia; pepe qualche granello; sale quanto basta.

Servirsi di peperoni sani, carnosì e maturi, rossi gialli ■ verdi. Strofinarli accuratamente con un canovaccio, tagliarli ■ ■ o quattro parti eliminando i filamenti ed i semi.

Sbollettarli per qualche minuto in acqua salata ■ porli ad asciugare completamente, distesi su di un telo da cucina.

Disporli quindi nei vasi ■ qualche foglia di alloro, qualche granello

**Tutti i modi per
conservarli
e le più gustose ricette
per la cucina**



■ e qualche foglia di basilico.

Ricoprire il tutto ■ l'aceto bianco ed osservarne il livello per qualche giorno per aggiungerne ■ dovesse diminuire.

Chiudere ermeticamente i vasi e conservarli ■ luogo fresco e possibilmente al buio.

Peperoni sotto olio

Peperoni 2 kg.; aceto ■ vino bianco quanto basta; pepe qualche granello; sale quanto basta; alloro qualche foglia; olio di oliva quanto basta.

Prendere peperoni carnosì e sodi, pulirli accuratamente eliminando i filamenti ed i semi e tagliarli poi ■ misura gradita.

Portare ad ebollizione l'acqua e l'aceto ■ vino bianco in ■ uguali, ■ litro ed ■ litro.

Immergervi i peperoni ■ sbollettarli per alcuni minuti facendo attenzione ■ non lasciarveli troppo ■ ■ polpa ■ ■ spappoli.

Porli ■ asciugare ben distanziati l'uno dall'altro su di un canovaccio e lasciarveli per un giorno ■ notte.

Porli quindi nei vasi alternandoli ■ qualche granello di pepe ■ qualche foglia ■ alloro e ricoprendoli interamente ■ olio di oliva.

Chiudere ermeticamente ■ ■ in luogo fresco ■ oscuro.

Peperoni ripieni di riso alla piemontese

3 peperoni verdi bei grossi e dolci
300 g di riso
50 g di acciughe
■ g di burro
1 bicchiere ■ olio
2 spicchi d'aglio
1 ciuffetto di prezzemolo
Sale

Tagliare a metà i peperoni, privarli dei semi e gettarli qualche minuto nell'acqua bollente per poter togliere la pellicina esterna.

Ungere una teglia con un poco di burro ■ sistemarvi i peperoni. In una casseruola con acqua bollente salata cuocere il riso per 10 minuti, scolarlo e sistemarlo in una terrina.

■ un tegamino con ■ cucchiaini d'olio rosolare il prezzemolo tritato a fuoco moderato per qualche minuto poi versarlo sul riso mescolando bene. Riempire i peperoni con il riso.

Tritare l'aglio e le acciughe ben lavate e diliscate e far soffriggere lentamente in un tegamino con ■ cucchiaini d'olio e un poco di burro, quando le acciughe saranno ben stemperate versare sui peperoni. Passare la teglia in forno caldo moderato per ■ minuti ■ servirli sia caldi sia freddi.

Tarato

Questo ■ un piatto greco che ho imparato ■ mangiare ■ che ho trovato delizioso, quando giravamo nell'isola ■ Hydra ■ ragazzo sul delfino. Ci vogliono peperoni e melanzane arrostiti. I peperoni si arrostitiscono interi, sulla griglia, poi pian piano si toglie ■ pellicola esterna. Le melanzane ■ possono cuocere anche tagliate a fette piuttosto larghe, e poi ugualmente si toglie loro la buccia. A questo punto, si tritano molto finemente sia la polpa dei peperoni sia quella delle melanzane; si mescolano, in una zuppiera, aggiungendo molto yoghurt, tanto che si formi un impasto unico; si aggiunge, ancora, aglio schiacciato nel mortaio in modo che sia diventato una poltiglia, sale, pepe, un filo d'olio e un po' di succo di limone.

D'estate, sul mare, dopo ■ bel pe-
■ arrosto, e con una fetta di pane casalingo, ■ veramente meraviglioso.

Sophia Loren

Peperoni in padella con i capperi e le olive

Questa ■ la versione più ricca dei peperoni fritti. Si comincia come è detto sopra, tagliandoli ■ strisce, friggendoli in olio abbondante: ma ci ■ ferma un po' prima della cottura. Si tolgono i peperoni, ben scolati; si toglie dalla padella una parte dell'olio; si rimettono dentro i peperoni, in modo che siano ■ a puccia ■, come diciamo noi, ma senza sguaizzare. Si ricomincia la cottura, aggiungendo: ■ spicchio d'aglio tritato fine (per un chilo di peperoni); un cucchiaino ■ due, secondo i gusti, di capperi; un pugno di olive nere, già snocciolate ■ divise a pezzetti. Verso la fine, aggiungete anche una spruzzata di pepe e una manciata ■ prezzemolo tritato.

Sophia Loren

Peperoni agrodolci

2 kg peperoni gialli, ■ gr zucchero, 1 litro aceto, olio, sale

Preparate i peperoni a filetti nel solito modo. ■ ■ in una pentola larga ■ bassa l'aceto ■ lo zucchero, due cucchiaini di sale ■ un bicchiere ■ olio, portando ad ebollizione. Aggiungete man mano i peperoni che dovranno essere completamente sommersi ■ liquido di cottura ■ toglieteli dopo ■ minuti ■ il mestolo forato. Lasciateli asciugare su uno strofinaccio e sistemateli quindi nei vasi coprendoli di olio.

Abbiate, ■ al solito, l'accortezza di mischiare un po' ■ acido salicilico ■ ■ versare l'olio strato per strato affinché i peperoni ne siano ben coperti e non ammuffiscano.

Peperoncini acciugati

■ peperoncini verdi ■ rossi non piccanti, 25 acciughe salate, olio, aceto, capperi

Lasciate al sole i peperoncini per due giorni. Puliteli quindi con uno straccio umido, tagliateli ■ metà ■ metteteli in ■ terrina coperti di aceto. Dopo 3 giorni scolateli e fateli asciugare all'ombra. Nel frattempo pulite le acciughe ■ tagliatele in quattro ■ ■ che metterete ■ una terrina coperti di olio, lasciando anche loro ■ ■ tre giorni. Appena peperoni ed acciughe sono pronti, inserite in ogni ■ peperone ■ filetto di acciuga, un paio di capperi e arrostate, fermando con uno stuzzicadenti. Sistemate ordinatamente in un vaso e coprite ■ olio.

Peperone

Per la conservazione è sconsigliabile raccogliere i peperoni quando le piante sono umide o bagnate, ma bensì nelle ore pomeridiane quando il sole li ha asciugati. Sembra che nel peperone siano contenute alcune sostanze medicamentose.

PEPERONE (*CAPSICUM ANNUM*)

Famiglia
Solanacee

Origine
America meridionale

Aspetto
Pianta erbacea annua, con fusti eretti, verdi, angolosi, ramificati, più o meno glabri, da 0,50 a 1 m

Foglie
Ovali o ellittiche, acuminate, a margine intero, di colore verde scuro, lucenti, di dimensioni variabili

Fiori
Piccoli, bianchi, ascellari, isolati o riuniti per 3

Frutti
Bacche carnose, cave all'interno e divise da setti in 2 o 3-4 loculi. Hanno forma, colore, sapore e dimensioni diverse nelle varie cultivar

Come pianta orticola. I frutti si consumano sia freschi che conservati; alcuni (detti peperoncini o capsici) vengono essiccati e polverizzati ed entrano nella costituzione della paprica

Varietà
Tra le molte varietà ricordiamo: *p. di Asti*, dai frutti squadrati, cioè troncati alla base e all'apice, con polpa compatta e dolce; *lungo sottile di Cajenna* o *spagnolino piccante*, dai frutti allungati



Salsa di peperoni

È particolarmente adatta da servire con bolliti misti, oppure da usare come ripieno per carciofi, melanzane o per condire pastasciutta.

Ingredienti
peperoni sani e polposi 2 kg
pomodori maturi e sani 2 kg
cipolla 1
aglio 1
alloro 1
basilico 1
zucchero 1
olio 1
sale 1

2 kg
2 kg

qualche spicchio
alcune foglie
alcune foglie
poco
1 bicchiere
quanto basta

Preparazione
Bruciare i peperoni sulla fiamma, immergerli in acqua fredda e lavarli. La pellicina bruciata, tagliarli a listarelle sottili e stenderli su un canovaccio. Pelare i pomodori, eliminare l'acqua e i semi e metterli a scolare. Preparare un soffritto con un largo tegame con l'olio, la cipolla tritata, l'aglio, l'alloro e il basilico. Quando la cipolla è dorata e i peperoni e i pomodori sono rosolati, unire il fuoco vivo per due minuti. Aggiungere i pomodori tagliuzzati, salare, unire un pizzico di zucchero per ogni chilo di salsa circa. Far bollire a fuoco vivace per una decina di minuti mescolando con un cucchiaino di legno, la salsa dovrà asciugarsi e risultare piuttosto densa. Assaggiare la salsa correggendola con zucchero. Metterla nei vasi mentre è ancora calda (è bene che i vasi siano di piccole dimensioni in modo che una volta aperti il contenuto non si consumi in una o due volte). Chiudere ermeticamente i vasi e sterilizzare per 10-15 minuti.

Peperoni sott'aceto (I metodo)

Ingredienti
peperoni sani, carnosi e ben maturi 3 kg
bianco 1
ottima qualità 1
basilico 1
alloro 1
draguncello 1
sale 1

3 kg

quanto basta
alcune foglie
alcune foglie
qualche rametto
quanto basta

Preparazione
Tagliare in quattro i peperoni scartando i filamenti e i semi. Lavarli in acqua e tuffarli in acqua bollente salata. Lasciarli bollire per qualche istante, poi scolarli e farli asciugare al sole qualche ora. Disporre i peperoni in vasi di vetro, unendo qualche foglia di basilico e alloro e, se reperibile, qualche rametto di draguncello. Ricoprirli con l'aceto e chiudere il coperchio. Qualche giorno dopo controllare il livello dell'aceto: se si è abbassato aggiungere altro aceto fino a coprire i peperoni. Gli aromi da aggiungere possono variare, per esempio si potrà mettere uno strato e l'altro qualche spicchio di aglio intero oppure tritato insieme al basilico. Si servono da soli o con altri sottaceti.

Peperoni sott'aceto (II metodo)

Ingredienti
peperoni sani e carnosi 3 kg
aceto bianco 1
alloro 1
chiodi di garofano 1
sale 1
pepe 1

3 kg

quanto basta
alcune foglie
alcune
quanto basta
qualche grano

Preparazione
Lavare i semi ai peperoni e tagliarli verticalmente nella dimensione voluta. Sbollentarli in acqua salata, scolarli e metterli in acqua di cottura. Lasciarli raffreddare i peperoni e metterli nei vasi. Far bollire l'aceto bianco mescolato all'acqua di cottura (calcolando 3/4 di aceto e 1/4 dell'acqua di cottura sul quantitativo di liquido che si userà) insieme a qualche foglia di alloro, il pepe in grani e i chiodi di garofano. Far raffreddare il liquido e versarlo poi sui peperoni disposti nei vasi ricoprendoli. Chiudere i vasi e conservarli al fresco. Al momento di servire i peperoni, si scoleranno ben bene dall'aceto e si irroreranno con olio di oliva. Si possono scegliere peperoni gialli, rossi e verdi, saranno utilissimi anche per decorare piatti di carne. Fuori stagione si potranno anche per cucinare l'appetitosissimo « pollo ai peperoni ».

Peperoncini sciropati

servono con arrosti di maiale, selvaggina ecc.

Ingredienti
peperoncini puliti (spagnolino dolce, sigaretta di Bergamo) 2 kg
zucchero 1 kg
aceto 1 litro
chiodi di garofano 1
cannella 1 pezzetto

2 kg

1 kg
1 litro
alcuni
1 pezzetto

Preparazione
Lasciare i peperoncini metà piccolo. Far bollire l'aceto a quando bolle versarvi i peperoncini, i chiodi, la cannella e far bollire per 5-8 minuti. Lasciarli raffreddare i peperoni nell'aceto quindi scolarli e farli asciugare distesi sopra un canovaccio da cucina. Intanto preparare lo sciroppo facendo bollire lo zucchero con 400 gr di acqua per circa 3 minuti (dovrà diventare denso quasi come il miele). Collocare i peperoncini nei vasi di coccio o altro materiale e ricoprirli con lo sciroppo. Chiudere e conservare al fresco e al buio. Se lo sciroppo fosse sufficiente prepararne dell'altro le stesse proporzioni. Per la conservazione dovrebbe bastare lo sciroppo, ma per precauzione si può fare sterilizzare per 10 minuti, naturalmente, in questo caso, si metterà i peperoncini negli appositi vasi a chiusura ermetica.

Peperonata

Ingredienti
peperoni sani e carnosi 1 kg
pomodori 500 gr
aglio 1 spicchio
cipolle 2
alloro 1 foglia
basilico 1
zucchero 1
olio 1
sale 1
pepe 1

1 kg

500 gr
1 spicchio
2
1 foglia
qualche foglia
un pizzico
1/2 bicchiere
quanto basta
quanto basta

Preparazione
Pelare i peperoni mettendoli sulla fiamma (ma non indispensabile, si possono anche lasciare con la pellicina) e tagliarli a listarelle larghe un cm. Preparare un soffritto con olio, aglio e cipolla e farli prendere colore. Aggiungere i peperoni e i pomodori pelati e tritati, sale e pepe quanto basta, unire un pizzico di zucchero e l'alloro. Cuocere lentamente per 10 minuti e lasciar raffreddare. Versare la peperonata nei vasi e unire qualche foglia di basilico. Chiudere i vasi e farli sterilizzare per due ore, oppure il sistema di sterilizzazione ossia: sterilizzare per un'ora il primo giorno e lasciare raffreddare i vasi in bagnomaria e il giorno dopo ripetere la stessa operazione. Al momento di servirli portare la peperonata ad ebollizione in un tegame e servirla come contorno per bolliti e arrosti.



Peperoni sott'olio (I metodo)

Ingredienti
peperoni carnosi ■ sani 2 kg
aceto bianco 1/2 litro
alloro qualche foglia
pepe in grani alcuni
aglio qualche spicchio
basilico alcune foglie
olio di oliva quanto basta
sale quanto basta

Preparazione
Lavare ■ tagliare a fette per il lungo i peperoni scontrando i filamenti interni e i semi.
Esportarli quindi al sole per mezza giornata.
Portarli in una casseruola ricoprendoli di aceto ed aggiungendo sale, pepe e alloro. Portarli ad ebollizione lasciandoli bollire per 3-4 minuti.
Fare attenzione ■ non protrarre la cottura poiché potrebbero spappolarsi.
Scolarli (conservare l'aceto per altre preparazioni) e farli asciugare al sole per una giornata.
Disponerli in vaso aggiungendo l'aglio e il basilico; ricoprirli quindi d'olio.
Dopo qualche giorno, quando peperoni e olio si saranno assottigliati, controllare che siano ben ricoperti ed eventualmente aggiungere altro olio.
Chiudere ermeticamente il vaso ■ conservarlo in luogo fresco ■ asciutto.
Si servono per antipasto o ■■■■■ alle carni.

Peperoni sott'olio (II metodo)

Ingredienti
peperoni d'Asti o di Carmagnola
aceto
alloro
basilico
prezzemolo
olio di oliva
sale

a piacere
quanto ■■■■
alcune foglie
■ rametto
■ manciata
quanto basta
quanto basta

Preparazione
Bruciare i peperoni sulla fiamma, pelarli, togliere i semi e il torsolo, salarli e lasciarli scolare per mezza giornata.
Immergerli in ■■■■ bollente, ■■ quale si sarà unita qualche foglia di alloro, sbollentandoli per ■■ minuto.
Togliarli dall'aceto, farli di ■■■■ scolare per un'ora, tagliarli ■ listerelle ■ collocarli nei vasi (meglio se si scelgono vasi ■■■■ colorato: marrone ■ verde ■■■■ che lasciano passare poca luce) insieme a qualche foglia ■ basilico ■ un po' di prezzemolo tritato grossolanamente.
Ricoprirli di olio di oliva ■ attendere qualche giorno che l'olio venga assorbito e sia penetrato fra gli strati, quindi aggiungerne dell'altro in modo che i peperoni ■■■■ siano completamente ricoperti.
Conservare al fresco e all'oscuro.

Peperoni al naturale sott'olio

Ingredienti
peperoni dolci e carnosi 3 kg
aceto quanto basta
vino bianco quanto basta
limone 1
basilico alcune foglie
origano un pizzico
olio di oliva quanto basta

Preparazione
Lavare accuratamente i peperoni, tagliarli per metà eliminando il torsolo e i semi ■ tagliarli ■ quarti.
Collocare i peperoni in una casseruola e ricoprirli con una miscela di aceto ■ vino bianco ■ parti uguali insieme con il succo del limone e qualche scorzetta.
Farli bollire per 5 minuti, quindi scolarli, lasciarli raffreddare e collocarli, insieme a qualche foglia di basilico e di origano, nei vasi ricoprendoli di olio.
E' consigliabile scegliere vasi a vetro ■■■■ (marrone o verde) che lasciano passare poca luce.
Chiudere i ■■■■ e conservarli al fresco ■ al buio.
Sono un gustosissimo antipasto ma possono risultare utili anche nella preparazione di salse, in sostituzione di quelli freschi.

Peperoni alla pugliese

Ingredienti
peperoni carnosi ■ sani 10
acciuغه sotto sale diliscate 300 gr
capperi sotto sale 200 gr
spicchi d'aglio 4-5
basilico ■ mazzetto
prezzemolo ■ mazzetto
olio d'oliva quanto basta
aceto quanto basta
sale quanto basta

Preparazione
Lavare per bene i peperoni, privarli dei filamenti interni ■ dei semi e tagliarli a listerelle.
Mettere ■ bollire abbondante aceto, leggermente salato e, quando bolle, buttarvi dentro i peperoni (se non ci stanno tutti ripetere l'operazione in più riprese) facendoli bollire per circa dieci minuti.
Scolarli dall'aceto e collocarli ad asciugare e ■ raffreddare. L'aceto potrà servire poi per altre preparazioni.
Quando i peperoni ■■■■ asciutti, collocarli in vaso, a strati, alternandoli ■■ uno strato ■■ capperi tritati, qualche acciuga, un pezzetto d'aglio, qualche foglia di prezzemolo e di basilico; infine irrorare il ■■■■ con olio.
Chiudere ed attendere un giorno per permettere all'olio di penetrare bene fra gli strati.
Se il livello dell'olio si sarà abbassato occorrerà aggiungerne dell'altro per ■■■■ i peperoni completamente coperti.
Infine chiudere ermeticamente il ■■■■ ■ conservare in luogo fresco ■■ oscuro.

Peperoni farciti

Ingredienti
peperoni rossi ■ gialli 3 kg
sani ■ polposi 2 litri
aceto 20-30
acciuغه alcune foglie
basilico 4-5 spicchi
aglio quanto basta
olio quanto basta
sale

Preparazione
Bruciare i peperoni sulla fiamma, buttarli in acqua fredda ed eliminare ■ pelle bruciata, strofinandoli delicatamente con un telo.
Eliminare torsolo e semi, salarli e metterli ad asciugare distesi per un'ora circa. Dopo di ■■ sbollentarli per ■■ minuto ■■■■ bollente (fare attenzione ■■■■ cottura dei peperoni ■■■■ distraendosi perché potrebbero spappolarsi mentre dovranno ■■■■ al dente).
Scolarli, aprirli a metà e poi tagliarli a fette ■■ ogni ■■■■ collocare un'acciuga diliscata.
Arrotolare ■■ fetta di peperone racchiudendovi all'interno l'acciuga e collocare gli involtini a mano a mano che sono pronti nel vaso, accostandoli l'uno all'altro.
Mettere una foglia ■■ basilico e un pezzettino di aglio su ogni strato e ricoprirli ■■ olio. Quando i vasi saranno pieni completarli ■■ l'olio, quindi chiudere i vasi ermeticamente. ■■ dopo qualche giorno ■■ livello dell'olio sarà ■■■■ (penetrando ■■ gli strati) aggiungerne dell'altro ■ riporre in dispensa.

Peperoni in salamoia

Ingredienti
peperoni sani ■ carnosi (d'Asti, ■■ Carmagnola o di Spagna)
aceto
alloro
chiodi di garofano
basilico
sale grosso

Preparazione
Lavare accuratamente i peperoni in acqua fredda, tagliarli in quattro eliminando filamenti e semi.
Stenderli ■■ asciugare su un canovaccio ■■ sole per mezza giornata. Intanto preparare la salamoia calcolando, per ogni litro di acqua mezzo litro di aceto, 80 gr di sale grosso, due foglie di alloro, 5-6 chiodi di garofano; farla bollire per due minuti quindi lasciarla raffreddare.
Collocare i peperoni in ■■ vaso di terracotta, aggiungendo qualche foglia di basilico ■■ sistemando i pezzi di peperone in modo che il recipiente ne contenga il più possibile. Il vaso ■■■■ dovrà essere riempito sino all'orlo ma 1 cm al di sotto.
Ricoprire i peperoni ■■ la salamoia in modo che copra ■■ 3-4 cm il livello dei peperoni. Chiudere i vasi con ■■ tappo, o con un foglio ■■ carta ■■ oleata spessa ■■ legata ■■■■ all'imboccatura con uno spago per impedire ■■ contatto con l'aria.
Tenere il vaso in un luogo asciutto ed oscuro.
Ogni tanto controllare che i peperoni siano sommersi dalla salamoia, soprattutto se il vaso è di terracotta, che ha la proprietà di assorbire il liquido.

Peperoncini essiccati

Si usano sbriciolati, senza ■■ picciolo, per aromatizzare salse, brasati ecc.

Ingredienti
peperoncini (■■ spagnolino rosso ■■ o ■■■■ del ■■■■)

Preparazione
Pulire i peperoncini accuratamente ■■ delicatamente ■■ un telo. Infilare ■■ grosso ago con uno spaghino ■■ infilzare i peperoncini alla punta del picciolo tenendoli distanziati ■■ dall'altro di un centimetro.
Tendere lo spago in un luogo asciutto ed arieggiato, oppure al sole, ■■ evitare di esporli alle intemperie ■■ alla rugiada notturna.
Quando i peperoncini sono secchi sfilarli dallo spago e conservarli in una cassetta o in una scatola rivestita ■■ ■■ oleata (non ermeticamente chiusa poiché l'aria dovrà passare) riponendoli in luogo asciutto.
Quando i peperoncini sono perfettamente secchi, si potrà togliere loro il picciolo ed il torsolo e pestarli nel mortaio: se ■■ otterrà una polvere finissima e forte che setacciata si conserverà in vasetti, ma si potranno ■■■■ anche interi e in questo caso basterà aggiungerne un pezzetto ■■■■ preparazioni per renderle piccanti.

Peperoncini secchi

24 peperoncini verdi ■ piccanti, ■ quarto di yoghurt, 30 gr di sale

Pulite ■ uno straccetto i peperoni, tagliateli ■ metà ed eliminate gambo e semi. Sciogliete il sale nello yoghurt e mettetevi ■ macerare per due giorni i peperoni. Scolateli ■ lasciateli al sole finché ■ perfettamente asciutti. Ripetete l'operazione per ■ volte ■ alla fine i peperoncini dovranno risultare ben essiccati. Riponeteli in ■ vaso ben chiuso.

Questa è ■ ricetta indiana ■ i peperoncini così conservati vengono consumati fritti nell'olio ■ nel burro.

Con i peperoni si possono preparare ■ ottime salse che servono di contorno alle carni. Quelle che seguono sono ricette semplici ma ■ sicuro effetto.

Peperoni delicati

3 kg di peperoni, 1 l di aceto, 100 gr di zucchero, 100 gr di sale, 100 gr di olio

Prendere dei peperoni molto grossi e carnosi, gialli e rossi, pulirli eliminando il gambo, i semi ■ le ■

Mettere ora al fuoco l'aceto, l'olio, lo zucchero e il sale ■ quando il tutto bolle unirvi i peperoni tagliati a grossi spicchi. Quando si alza il bollore si deve subito levare dal fuoco, si mettono i peperoni su di un piatto grande ■ quando si saranno raffreddati si sistemano nel vaso coprendoli ■ il liquido.

Salsa rossa di peperoni

2 kg pomodori, 4 peperoni rossi ■ gialli, una cipolla, 60 gr zucchero, sale, peperoncino piccante, ¼ aceto bianco

Lavate, pulite ■ tagliate le verdure. Cuocetele lentamente per circa 3 ore con lo zucchero. Quando la salsa sarà tiepida passatela al setaccio, rimettetela sul fuoco aggiungendo ■ volete ■ bustina di spezie ed ■ peperoncino piccante, e salate. Fate ridurre finché la salsa sarà molto densa ■ unite quindi l'aceto mescolando bene. Dopo ■ minuti invasate, aggiungendo però l'acido salicilico.

Filetti di peperone sott'olio

Peperoni, 1 canna ■ sedano, capperi, basilico, aglio, aceto, olio.

Pulire e tagliare ■ strisce dei bei peperoni carnosi, gialli, rossi ■ verdi. ■ al fuoco l'aceto con uguale quantità ■ acqua e quando bolle gettare i peperoni e levarli ■ schiumarola appena rialzano il bollore. Mettere nell'aceto la ■ di sedano che ■ farà bollire per ■ o 5 minuti. Allargare le strisciole ■ peperoni su ■ farle asciugare perfettamente. Il giorno dopo sistemarle ■ vasi alternandole ■ gli ingredienti indicati e ■ sedano che si taglierà ■ pezzetti, ■ coprire con l'olio.

Peperoni sott'olio

1 ■ di peperoni puliti, 150 gr di sale fino, aceto, olio.

Pulire i peperoni e tagliarli in quattro e, se ■ molto grandi, in otto parti, in modo ■ avere fette grosse ■ lunghe. Metterle in una terrina, coprirle con il sale fino ■ mescolarle ogni tanto lasciandole per ■ ore. Stendere ■ fette su una ■ lasciarle asciugare per altre ■ ore, rivoltandole e cambiando la tela se è necessario. Rimettere ■ fette in una terrina e coprirle di aceto. Il giorno dopo metterle di nuovo sulla tela per farle asciugare per altre ■ ore. Finalmente sistemarle in un vaso e coprirle di olio.

Diavolicchi sotto aceto

1 kg di peperoncini rossi piccanti, 1 kg di peperoncini verdi, aceto

Per chi ■ il contorno piccante: acquistare ■ stessa quantità di peperoncini rossi piccanti e peperoncini verdi a punta ■ piccanti, alternarli in un vaso cercando di sistemarli bene, coprire ■ aceto ■ chiudere il

Peperoncini fritti

Peperoncini, olio, aceto, sale, zucchero

Lavate ed asciugate dei peperoncini piccoli ■ verdi. Friggeteli interi nell'olio ■ sistemati freddi nei vasi. Fate bollire un quarto di aceto ■ ¼ di acqua con 20 gr di zucchero e 20 gr di sale per ogni litro. Quando la salamoia ■ fredda versatela sui peperoncini ■ chiudete.

Peperoni arrostiti sott'olio

Peperoni, olio, sale, acido salicilico

Arrostiti i peperoni ■ per la ricetta precedente. Sistemate poi i filetti in un piatto molto largo, cospargeteli abbondantemente di sale fine e lasciateli riposare. Dopo qualche ■ scolate ■ asciugate delicatamente i peperoni, comprimendoli un po' ■ uno strofinaccio. Scaldare ■ parte: una quantità sufficiente di olio, scioglietevi acido salicilico in proporzione al peso totale ■ peperoni da conservare, ■ versatene un po' sul fondo ■ vaso. Disponete il primo strato di peperoni poi servate altro olio ■ continuate così fino ■ fine, facendo at-



Peperoni in insalata con fontina

■ peperoni gialli
150 g di fontina
50 g di olive verdi
2 cucchiaini ■ panna liquida
■ cucchiaino di senape
Quanto basta di olio
Sale

Arrostire i peperoni sulla fiamma, levare loro la pellicina ■ privarli dei semi. Tagliare i peperoni a fettine sottili, togliere il nocciolo alle olive coll'apposito levanoccioli ■ tagliarle ■ pezzetti, tagliare la fontina ■ quadratini.

Raccogliere il tutto in una insalatiera. In una scodella stemperare la senape con l'olio e la panna, salare e versare sui peperoni mescolando bene. Porre l'insalatiera in frigorifero per 2 ore prima di servire.

Peperoni arrostiti

Arrostire i peperoni ■ fiamma del gas finché la pelle è tutta carbonizzata e quindi raschiata via accuratamente. Tagliate i peperoni a filetti ed asciugateli comprimendoli ■ delicatezza dentro un canovaccio pulito. Sistemate ■ strati nei vasi, chiudete ■ minuti.

Se vi sembra ■ spellare i peperoni ■ sulla fiamma sia un lavoro troppo fastidioso, potete anche ■ stirli ■ gratella del forno, tenuto a temperatura moderata, perché in tal ■ la pelle verrà via con la massima facilità. Noterete però che adottando questo metodo ■ ottengono fi- ■ leggermente ■ e quindi un po' meno gustosi.

tenzione ■ non scottarvi, ■ terminando con abbondante olio.

Volendo si può aggiungere anche qualche spicchio di aglio ■ del basilico fresco. Conviene preparare vasetti piccoli che, ■ volta aperti, vanno consumati entro breve tempo.

Peperoni arrosto sott'aceto

1 kg peperoni, ■ gr aceto, ■ gr acqua, 1 cucchiaino sale

Arrostiti i peperoni sulla fiamma o nel forno e sistemati poi ■ filetti nei vasi. Fate bollire ■ parte acqua ■ aceto con il sale e versate sui peperoni questa salamoia raffreddata.

Peperoni ripieni

1 kg peperoni, 1 kg cavolo rosso, 20 gr sale, 30 gr zucchero, 350 gr aceto, 650 gr acqua, pepe, alloro

Lavate i peperoni, che devono essere ■ di media grandezza, ■ svuotateli senza romperli. Tagliate il cavolo pulito a strisciole che sistemerete ■ una terrina, cospargendo ogni strato ■ sale ■ zucchero. Dopo due ore strizzatele ■ rimpitene i peperoni. Fate bollire l'acqua e l'aceto con ■ cucchiaino di sale e lasciate raffreddare. Sistemate i peperoni ripieni di cavolo

nei vasi e copriteli ■ la salamoia raffreddata. Chiudete e sterilizzate mezz'ora. L'indomani sterilizzate ancora 20 minuti.

Peperonata

Durata della sterilizzazione: in vasi piccoli ■ minuti, grandi 110 minuti, grandissimi 120 minuti a 98°.

2 kg di peperoni, 400 gr di pomodori (perette), olio, burro, ■ cipolla media, sale.

Preparare ■ peperonata ■ al solito, oppure seguendo questa ricetta: Pulire i peperoni e tagliarli ■ pezzi piuttosto grossi. Far soffriggere una cipolla finemente tritata ■ olio ■ burro ■ unire i peperoni, salare e quando avranno preso il condimento unire i pomodori a cui avrete levato la pelle e i semi. Lasciar restringere un poco, mescolando di tanto in tanto e lasciando ■ casseruola scoperta. Quando i peperoni saranno ■ dente, levarli dal fuoco, invasarli caldi e sterilizzare.

Salsa verde di peperoni

1 kg peperoni verdi, salsa ■ pomodoro, prezzemolo, 125 gr acqua, sale, olio, 125 gr aceto, acido salicilico

Pulite i peperoni, tritateli e metteteli sul fuoco con due cucchiaini ■ salsa ■ pomodoro sciolta nell'aceto, e abbondante prezzemolo tritato. Cuocete adagio per ■ mezz'oretta, finché l'aceto sarà stato assorbito. Lasciate raffreddare e quindi aggiungete tanto olio quanto ne occorre per ■ la consistenza desiderata. Aggiungete anche un po' di acido salicilico ed invasate, avendo l'accortezza di tenere ■ salsa sempre coperta da un filo d'olio.

Peperoni al forno

Durata della sterilizzazione: in vasi piccoli ■ minuti, grandi ■ minuti ■ 98°.

Per questa conserva si può scegliere qualsiasi qualità di peperoni purché siano grossi e carnosi, ma la varietà pimento, che ha forma conica ■ appuntita, è la più adatta, perché si sbuccia con facilità appena viene scottata. Passare i peperoni sulla fiamma, voltandoli spesso per abbrustolire ■ pellicina esterna senza farli cuocere nell'interno. Si può anche ■ sulla gratella ■ lasciarli nel forno, ■ temperatura moderata, ■ tempo strettamente necessario per poterli spellare. Non devono cuocere, devono essere ■ molto sodi, ci si può aiutare ■ un coltello piccolo e molto affilato nel levar la pelle. Tagliarli ■ in quattro parti, levando i semi e ■ torsolo, ■ asciugare ogni parte premendola delicatamente fra due teli. Sistemarli ■ vasi e sterilizzare.

Peperoni al forno sott'olio

Peperoni, olio.

Seguire esattamente ■ ricetta precedente; quando i peperoni saranno sistemati nei vasi, si coprono di olio e ■ chiude ermeticamente.

Le ricette ■ questo inserto ■ da:

■ Conservatutto, verdure sottovetro, di Angelo Sorzio, editore Fabbri.

■ Sottovetro, di Gianna Montecucco Roglied, editore Longanesi.

■ Ghottonerie sottovetro, di ■ Candela Bettelli, ■ il Castello, Milano.

■ Conserve ■ di ■ dura, di Zina Boniolo, ■ MEB, Torino.

■ Cucina ■ ■ Piemonte e ■ Valle d'Aosta, di Laura Gras Portinari, editore Mursia.

■ In cucina ■ amore, ■ Sophia Loren, editore Rizzoli.

Peperoni con acciughe e fontina

4 peperoni gialli ■ grossi
200 g ■ fontina
■ acciughe
2-3 spicchi d'aglio
½ bicchiere di olio

Arrostire i peperoni sulla fiamma, levarne ■ pellicina, privarli dei semi e tagliarli a metà.

Ungere ■ pirofila con un poco d'olio e disporvi i peperoni, su ogni pezzo sistemare 1 fettina di fontina, l'acciuga ■ 1 fettina o 2 d'aglio, irrorare con il rimanente olio.

Passare la pirofila in forno caldo per 15 minuti finché la fontina ■ le acciughe si sciogano.

Variante

Questo piatto si può preparare anche ■ peperoni crudi, tagliarli a quarti invece che ■ metà e lasciarli più a lungo in forno.

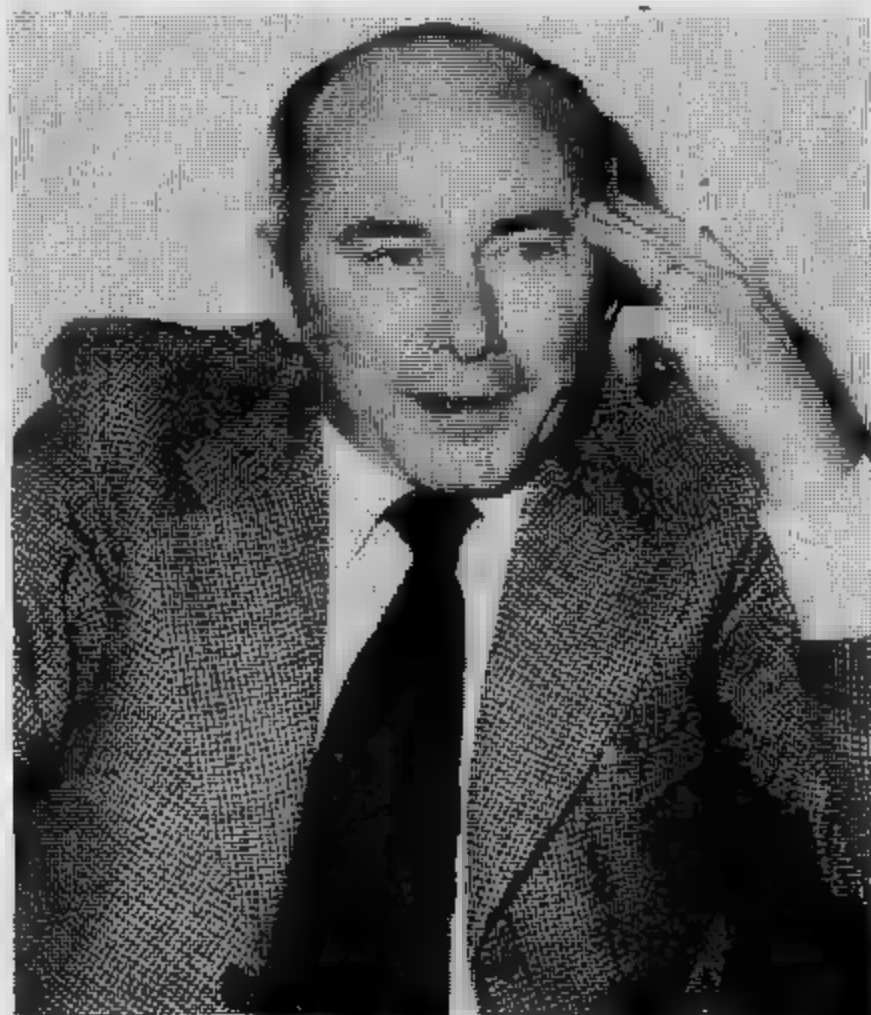
Intervista a Luciano Vanzetti, sindaco di Carmagnola

«Peperoni e bestiame pilastri dell'economia»

La nuova giunta di Carmagnola, proprio la produzione della campagna, quest'anno è un po' in ritardo. La passata amministrazione è stata retta da democristiani e socialdemocratici, quella legata alle votazioni del giugno non si. Ma questione di poco: e intanto, voci ufficiose, tutt'altro che improvvisate, anticipano una disponibilità del partito liberale che porterebbe a rinsaldare i vecchi equilibri. Nessun cambiamento drastico, insomma. E di conseguenza, giusto che il sindaco Luciano Vanzetti faccia legittimo orgoglio gli onori di casa. Prima di tutto, tirando le prime della «sagra» e dando ad ognuno i propri meriti.

Dice: «In questi giorni siamo impegnati su tre fronti, ognuno con corrispondenza pilastri: si regge l'economia locale. Sono l'allevamento del bestiame, con la mostra regionale della razza frisona, organizzata in collaborazione con l'Associazione Regionale Allevatori; il settore ortofrutticolo con la sagra del peperone, gestita direttamente dal Comune con l'ausilio della Commissione Fiera; la Rassegna Commerciale organizzata dalla Pro-Loce. Molti impegni, molto lavoro, anche molte soddisfazioni. I risultati che già si stanno concretamente delineando. Così, diventa più facile guardare avanti».

Spiega Luciano Vanzetti: «Per quanto riguarda il settore delle opere pubbliche, si tratta di proseguire con i lavori del Centro Sportivo, completare la scuola elementare sorta in frazione Tuninetti, ultimare la doppia palestra della media Manzoni. In più, oltre a un elevato numero di opere minori, dovremo affrontare l'avvio degli insediamenti abitativi per l'edilizia economico-popolare e provvedere ad una scuola media alla ristrutturazione del Convitto Civico, oltreché a numerosi interventi nel settore delle fognature. La spesa prevista complessivamente per i prossimi tre anni a



Il primo sindaco Carmagnola, Luciano Vanzetti

questo proposito raggiunge i nove miliardi».

D'altra parte, anche il danaro reso disponibile da alcune recenti normative implica complicazioni e difficoltà. A Carmagnola, spiegano i funzionari, sono numerosi i padri e cioè gli istituti privati di assistenza discolti da una legge che stabilisce il loro passaggio alle dipendenze del Comune.

Nell'elenco rientrano la Casa per Anziani, il Convitto, alcune scuole materne: si tratta di enti con del personale da aggiornare ed utilizzare in maniera più moderna, in base alle esigenze attuali. Alcuni hanno grossi patrimoni che non potranno certo essere trasferiti senza questioni. La soluzione, in ogni caso, per nulla semplice.

Nel frattempo, si procede gradualmente anche a fronte che in questo periodo turbano l'orizzonte certamente non solo di Carmagnola.

Anticipa il sindaco: «Dobbiamo chiarire sotto l'aspetto programmatico, organizzativo ed economico il piano del settore sanitario e le relative iniziative sanitarie locali. E prima ancora «dovremo inserirci nel discorso sulla crisi dell'auto, che anche Carmagnola, dove metà dei lavoratori è occupato nell'industria, minaccia il posto di lavoro di tanti capifamiglia».

accantonare, come è ovvio, programmi di minor ampiezza nonostante questo rilevanti per immediatezza e peso economico oppure sociale. «Secondo i prassi inaugurata anni addietro, il nostro assessorato all'Agricoltura ha deciso a continuare la collaborazione di alcuni istituti universitari specializzati lo studio particolare malattia vegetale che mette in pericolo, quest'estate fortunatamente in modo lieve, le nostre coltivazioni di peperoni. Proprio migliorando razionalizzando

sempre più le colture locali, che oltre al peperone si basano su porri, cavoli e asparagi, potremo dare l'ampiezza che si merita il nostro mercato ortofrutticolo, cui contiamo a breve tempo garantire un'apertura giornaliera. La formula più giusta per attirare una folla di compratori, secondo l'opinione del Comune. Ma nessuno, a Carmagnola, vuole oggi sottilizzare sulle caratteristiche della «folla» che si auspica.

Signor sindaco, è vero che a voi di Carmagnola non piacciono gli zingari?

Risponde Vanzetti: «La grossa presenza di nomadi ha qui un'origine storica che continua oggi: quotidianamente, presenze nomadi si aggirano sulle 200 unità. Ma certe accuse, riportate tra l'altro recentemente sui giornali, non meritiamo. Un anno fa abbiamo individuato un'area attrezzata quale sede dei gruppi nomadi che gravitano nella zona, appena arriveranno i 120 milioni necessari inizieremo i lavori. Questo dimostra, mio parere, a Carmagnola si respinge. Anche

posso negare che in terra lavorata colture dell'auto, come la nostra la presenza estranei, nomadi sedentari non importa, rispettano proprietà e fatica altrui può creare serie difficoltà. Questione intendersi, insomma. Non un caso se, finalmente, farli socializzare, inviamo tutti i bambini iscritti al Centro estivo locale almeno per una settimana in una nostra colonia montana. Vogliamo che maturino si aprano, il luogo comune della gente di campagna chiusa in sé stessa fatto il suo tempo».

Signor sindaco, a proposito di spontaneità, a lei i peperoni piacciono?

Un attimo di silenzio imbarazzato. Poi: «Molto, ma mi fan bruciare lo stomaco. Così mangio al forno e, solo quando voglio concedermi uno strappo, crudi in insalata. Ma mia moglie si arrabbia».

Luisella Re



CONCESSIONARIA
RENAULT ITALIA S.p.A.
V.A.R.C.A.

Presentazione per zona
di **CARMAGNOLA**
della **NUOVA GAMMA**

81

Esposizione presso lo stand

Via Orleri - Telefono 97.39.50
CARMAGNOLA (TO)



10022 CARMAGNOLA
Via Valobra, 96
Tel. 970.209 - 970.571

Dover
abbigliamento

Largo Umbria 26 - Tel. 97.33.50
- **CARMAGNOLA** -

BECCHIO

PIRELLI
Articoli tecnici

RIV-SKF
Cuscinetti

ISOVER
Isolanti

CARMAGNOLA - VIA ROSSINI 3 - TEL. 97.07.55

CORNICI
COLORI - VERNICI
CARTA DA PARATI

MAGAZZINI
INGROSSO - MINUTO

BERTELLO
CARMAGNOLA (TO)
Via E. Duse 12
tel. (011) 973262

Carmagnola
Piazza Martiri 7
Tel. 973.159

100
esperienza
arredamenti
di ogni stile in
aiuto al vostro gusto

**Mostra
del mobile
Turello**

LAVANDERIE INDUSTRIALI

- Lavaggio indumenti a lavoro
- Rigenerazione guanti
- Follatura jeans a maglieria

caber
di Carla Bertolone

- Lavanderia industriale
- Lavaggio indumenti da lavoro
- Confezione guanti e antinfortunistica

CARMAGNOLA (TO) - Str. Vercellese di Racconigi, 4
tel. (011) 97.35.12

Arlecchino

10022 CARMAGNOLA (TO) - Via Caramagna, 12
Tel. (011) 973121

A Carmagnola la rassegna regionale dei bovini

Mandria «frisona» di 17 mila mucche



Tre magnifici esemplari ■ mucche ■ frisona esposte a Carmagnola

«Mangiati vivi», annunciava Carmagnola, domenica scorsa, la locandina del cinema. Ma il pathos nero denuncia ha fatto cilecca. A pochi metri c'era la gran rassegna regionale bovini selezionati. Così, complice l'aria frizzante della giornata e quei bei manzi scultorei, il dramma cannibalesco si è ridotto a bonaria suggestione di bistecche e costate in cinematografo.

Il piacevole, giusto aggiungere, tutto superficiale. I campioni bovini che si appuntano a Carmagnola appartengono alla frisona. Niente costate, dunque, ma piuttosto latte e panna di prima qualità, sulla stessa linea 70 per dei 17 mila capi che nella sono allevati ed utilizzati.

Spiega il veterinario condotto, dottor Romano Malotto: «Per la stragrande maggioranza, i nostri bovini

appartengono alla razza frisona a pezzatura bianca e nera, anche se non mancano alcuni limitati allevamenti di vitelli rossi da carne.

Per tutti quanti, compresi quelli che fanno capo alle fiere locali ed al nostro celebre mercato settimanale, pretendiamo una rigorosissima certificazione ■ garantisce esenti da tubercolosi e brucellosi.

Ogni mercoledì, si commerciano a Carmagnola circa 100 vitellini ■ allevamento cui si aggiunge stagione giusta, e cioè settembre a giugno quando i pastori scendono a valle, ■ importante mercato di agnelli e capretti ■ macello.

Ma i carmagnolesì alle loro bestie sono affezionati, ■ di macellerie preferiscono crescerle, migliorarle e farle rendere in maniera incruenta. Proprio qui ■ ta, prima in Piemonte, la Centrale formata ■ una cooperativa di produttori

che costituisce un modello esemplare sia per gli esperti che per le tante scuole che vengono a visitarla. Fa capo ■ circa 150 conduttori di stalle garantite indenni; lavora 350 quintali di latte al giorno trasformandolo in buona parte in formaggi di tipo piemontese; ha ■ tradizione vecchia ormai di 25 anni.

Tutti quanti, allevatori ■ «campioni» ■ quattro ■ pe, hanno come appuntamento d'eccezione il primo mercoledì di aprile, quando si svolge ■ fiera commerciale ■ accurata ■ selezionati e garantiti esenti da ogni malattia.

Il veterinario: ■ un'isola, ■ mercati ■ mette in atto ■ di estrema precisione, e il merito va in gran parte ad un'amministrazione che ■ nell'agricoltura ■ ne ■ particolare attenzione sviluppo ed esigenze.

I carmagnolesì non sono comunque da meno. ■ lo si ■ visto domenica scorsa, ■ folla di grandi e bambini ad applaudire mucche gagliarde e mastodontici tori coccolati e spazzolati come cani ■ salotto, costosi ■ opere d'autore (un milione ■ mezzo per gli esemplari più andanti, quattro o cinque per quelli ■ le carte ■ regola), prolifici come conigli (gran ■ primo ■ prole. ■ Lodge Fancy Nugget, padre orgoglioso di cinque impeccabili manzette).

Anche in stalla, ■ stato ■ significato della rassegna. ■ buon pedigree ha il ■ peso e il ■ valore. Così, Carmagnola conta di rinforzare, perfezionandolo sempre più, ■ gastronomico zoo. E' di questi giorni il nuovo programma che prevede per il 28 settembre una mostra provinciale ■ conigli, per il 28 e il 29 ottobre la prima mostra interregionale ■ ovini ■ caprini ■ e, ■ 17 novembre, ■ nuova rassegna destinata agli immancabili, apprezzatissimi bovini di razza eletta.



Alcune delle coppe destinate in premio ai migliori esemplari

olivetti

Concessionaria esclusiva per la zona di Carmagnola, Candiolo, Carignano, Vinovo, La Loggia, Piobesi, Pancalieri, Pralormo, Villastellone, Poirino, Santena, Casalgrasso, Osasio, Virle

DITTA

Micheletti rag. Giuseppe

Piazza 4 Martiri, 52

CARMAGNOLA - Tel. 973.401, 971.880

- Macchine per scrivere manuali ed elettriche
- Calcolatrici elettroniche
- Macchine per contabilità, fatturazione ed Iva
- Mobili ed attrezzature per uffici
- Microcomputer
- Fotocopiatrici

Servizio tecnico assistenza clienti
Officina in sede - Telefono 973.401

CENTRO
FOTOCOPIE

VARCULI

ARREDAMENTI

CARMAGNOLA
Via S. F. di Sales ang. via S. Pellico
Tel. (011) 973.401

CENTRO CUCINE

Visitateci in Fiera

Prezzi bloccati per 1 anno

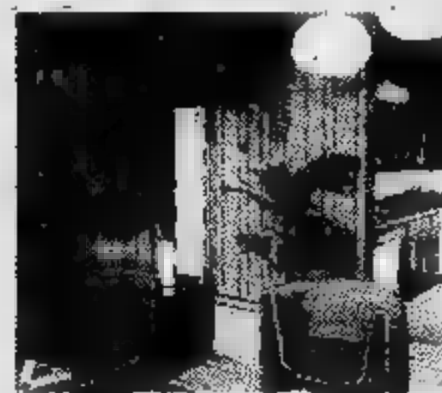
SCASSA

CONFEZIONI E TESSUTI

1925 - 1979

oltre 50 anni di esperienza

Via Valobra 17-25 - Tel. 97.32.17 - CARMAGNOLA



Compensati Overlay tipi:

Italian Pine, Cirmolo, Fancy Pine, Summer Pine, Cipresso nodoso, Pino di Svezia, Olmo, Ciliegio, Rovere, Henry, Rovere Mirror, Torem, Rovere nodoso, Oliva Ash, Pendleton Ash, Teak Unique, Teak Bonne Panel, Teak Rodeo, Frassino, Frassino Cheyenne, Frassino Sunrise, Noce Silvan Pecan, Noce Alveti Walnut, Cedro nodoso.

Direttamente dal produttore ■ imporre il più vasto assortimento di
RIVESTIMENTI IN LEGNO

Alcuni prezzi IVA esclusa

COMPENSATI PERLINATI

Overlay (fotog.) mis. 2,44x1,22 3830 mq
Overlay (fotog.) mis. 2,75x3,05x1,22 4260 mq
Woodplay legno legno nel bpl Rovere-Frassino

PERLINE IN LEGNO

Perline	Austria	L	mq
15 mm		L	10200
22 mm		L	5880
36 mm		L	7560
pino 10 mm		L	12920
15 mm		L	
larice 10 mm		L	4420
22 mm		L	5512
33 mm		L	
Pitch Pine 10 mm		L	5500
Douglas Rig		L	8450
Flamm		L	9820

I prezzi si intendono IVA esclusa e validi 3 giorni

Ravenna - Battiscopa - Copriplacchi

Copriplacchi - Impregnati Bayer per legno comici

GERMANO F. Legnami
STRAMBINO - Tel. 0125-711.224



COOPERATIVA PRODUTTORI LATTE

10022 CARMAGNOLA - Via S. Francesco di Sales 54 - Tel. (011) 970.791
PRODOTTI LATTIERO CASEARI SCELTI - DIRETTA AL CONSUMATORE

Film, fatti, personaggi della Mostra del Cinema di Venezia

Non era più stato invitato al Lido, presenta un «Kramer» all'italiana Si rivede Comencini dopo 30 anni

NOSTRO INVIATO

VENEZIA — Mentre altrove trionfano ipocrisia e opportunismo, ecco Luigi Comencini presentarsi alla mostra in tutta umiltà e serenità. Perché il suo film in cartellone oggi — *Voltati Eugenio* con Saverio Marconi, Dalila Di Lazzaro, Bernard Blier e il piccolo Francesco Bonelli — viene presentato fuori concorso?

«Avevo dato la mia adesione — ricorda il regista — alle Giornate del cinema italiano nel '73, gestite dagli autori, che proponevano un festival diverso senza premi. Coerenza vuole che io oggi vada a Venezia per avere un premio. I premi si danno ai

concorrenti non alle mostre. Poi ho una certa età e mi sembra giusto lasciare i premi ai giovani».

«Dice che *Voltati Eugenio*, praticamente pronto dallo scorso mese di febbraio, sia stato tenuto nella natalità — unicamente per avere l'anteprima a Venezia».

«Diciamo che a Venezia ci tengo. Alla prima mostra del dopoguerra ho partecipato con un modesto cortometraggio sui bambini. Vi ritorno dopo più di trent'anni con un altro titolo che ha per protagonista un bambino. Un ritorno simbolico, che sintetizza un arco di esperienze dedicate anche all'infanzia (La finestra sul luna park, Incompreso, Infanzia, vocazione, prima esperienza, Giacomo Casanova veneziano, Le avventure di Pinocchio). Lizzani mi ha invitato, ha fatto piacere. E' la prima volta che un mio film non viene fatto uscire con una fretta che spesso nuoce alla sua carriera».

In Luigi Comencini uomo, non si nasconde l'amarezza per non essere mai più stato invitato al Lido dopo quella fugace apparizione del '46?

«Assolutamente no, faccio film perché mi diverto. Sono contento naturalmente la gente va a vederli perché mi sembra di aver fatto qualcosa di vivo, non un'opera da museo. Trovo che girare con una certa libertà è per se stesso un piacere tale, che vale più di qualsiasi premio dato da una giuria».

Comencini, bravo e gentile, attende ora il giudizio della platea. Il ritardo nel lancio non gli gioverà purtroppo perché l'argomento dei figli che soffrono per colpa dei genitori separati ha trovato esauriente trattazione in *Kramer contro Kramer*. Forse Comencini e il suo collaboratore Massimo Patrizi hanno inserito nel finale una diversa cattiveria, ma come fa a rivaleggiare con la coppia Dustin Hoffman-Meryl Streep con l'organizzazione hollywoodiana?

In ogni modo un ragazzo di undici anni si trova sbalestrato tra un padre immaturo e una madre impetuosa. Disciplinato li segue nelle temporanee riappacificazioni. Il padre attende per mesi a casa dei nonni, la spia per sollecitarli quando li vede in crisi. A volte Comencini ha la mano pesante (il padre offre distratamente da fumare al bambino) — volte fa delicatissimo (il festeggiato durante la baruffa che rovina un Natale, fotografa i pesci d'un acquario quasi a carpirne il silenzio). Finisce con un'impennata curiosa, l'undicenne che lascia la famiglia incitato alla fuga da uno svitato che Memè Perlini raffigura con incredibile tenerezza.

★ ★

Di alto livello — presenza sovietica in concorso: il soccorritore di Sergej Soloviev, una triste storia che matura nell'ambito d'una classe di ex allievi radunati — un regista per un documentario di tipo autobiografico. Un giovane sarto, sistemato e felicemente sposato, non ha voglia di parlare della sua situazione. Ma proprio in quel momento viene travolto dal dramma: la moglie lo abbandona per fuggire con l'insegnante da tutti benvenuto. Il



Saverio Marconi

giovane, irresoluto — pittore, offre alla macchina da presa spunti che sfuggono all'inesperto cineasta — anche al saggio insegnante che non approfitta della situazione ma non sa uscire dalla sua cristallina accademia.

Un filo di speranza viene dal personaggio Divilia, un traghettatore in attesa di partire per il servizio militare, che salva dal suicidio nelle acque del lago — compagna sognatrice e ne ascolta le confidenze in una notte indi-



Dalila Di Lazzaro

menticabile. Attende un bimbo, lo terra.

Il regista Soloviev ha un'innata malinconia. Gli alberi battuti dalla pioggia e i quadri segnati dal tempo ricorrono nel racconto con la forza del simbolo — l'elo-

quenza del fatto. Assistono a piccoli fallimenti, guardano a generosi propositi. Dicono alle figure del film — agli spettatori in sala — che la vecchiaia avanza uccidendo le illusioni.

Piero Perona

Accampati dove capita, spesso scacciati

I giovani non trovano posto



Il marito Martin Scorsese

VENEZIA — I giovani, alla Mostra del cinema, sono. Ciò che manca, invece, è una adeguata struttura capace di accoglierli e farli convivere con gli altri: i giornalisti (milleduecento, quest'anno), e col pubblico d'altre età. I giovani facilitati dalla direzione del festival, sull'onda di quella decurtazione di circa cinquanta milioni del budget riservato alla voce «ospitalità» (a danno, pare, della stampa), provenienti da città diverse (in prevalenza Roma). Sono 500, e tendono ad aumentare. Appartengono alla fascia studentesca con frange di operai laureandi con tesi sul cinema, soci di cinecircoli, allievi del Centro sperimentale di cinematografia, iscritti al Cral. Ad essi sono da aggiungere quelli «occasionalisti» che arrivano a Venezia sull'onda del richiamo di uno o due film in particolare.

Come siano riusciti a siste-

marli in alberghi, locande, case private, è una tutta da indagare. Taluni sono finiti nel secondo letto delle stanze «doppie» in cui risultano ospiti giornalisti scapoli. Altri si sono portati il sacco a pelo, lo zaino (oggetti sgraditi dalla direzione del Casinò, all'interno del quale — come s'è già riferito in altra occasione — vi è la sala di proiezione «La Perla» messa a disposizione della mostra per la sezione Controcampo italiano, che ha manifestato questo suo sentimento con vistosi cartelli all'ingresso). Dormono, quindi, dove capita, «en plein air». Altri ancora approfittano (approfittavano, perché la cuccagna ha avuto breve durata) delle poltrone della sala-stampa all'Hotel Excelsior. La direzione ha protestato, anche perché — s'è detto — il mattino quei giovani si facevano doccia nei locali dell'albergo di lusso, tradizionale «cittadella» —

passerella del divismo della rassegna veneziana.

Dunque? Carlo Lizzani ha promesso per il prossimo anno di aggiustare il tiro. I giovani fanno allegria, sono interessati a tutto. Sciamano da una sala all'altra occupando ogni ordine di posti. Per essi nell'ala del Palazzo del Cinema dove lo scorso anno (e in altri anni addietro) esisteva l'ufficio stampa, si è istituito un servizio di «casellario» di distribuzione di materiale informativo, soltanto per essi. La volontà, quindi, per fargli capire che sono graditi, c'è. Ma le strutture sono quelle che sono per ora e si sta studiando come rimediare per il futuro.

Per i posti in sala Lizzani ha già annunciato ufficialmente che verrà costruita una sala prefabbricata — aggiunta a quelle esistenti — di mille posti. Ma bisognerà anche dar luogo a un ostello della gioventù al Lido. Quello

(l'unico) esistente all'isola della Giudecca è insufficiente anche in tempi normali di turismo giovane, figuriamoci durante la mostra. E' anche lontano, poco agevole per chi deve stare al Lido almeno dalle 9 del mattino alle 3-4 di notte.

La domanda che dopo questo incuriosisce di più è quella relativa a cosa questi giovani cercano, principalmente. Solo il cinema in quanto tale? Sarebbe troppo semplicistico. Amano di certo il cinema, però privilegiano in particolare qualcosa, anche se li si vede dappertutto, alla retrospettiva del giapponese Mizoguchi (rassegna di raffinatissimo interesse culturale) e a quelle di Officina veneziana e Cinema 80 tanto per citarne un altro paio.

I giovani, nella gran parte, sono attratti dal cinema di ieri. I due film di Hitchcock, La finestra sul cortile e soprattutto Vertigo, considerato oggetto raro dal momento che non fu mai più ridistribuito per volontà del suo autore dopo il primo giro nelle sale pubbliche, una ventina di anni fa; il filmato di Orson Welles su Otello; la ripresa (omaggio a Peter Sellers) di Lolita di Stanley Kubrick. Questi film sono stati presi d'assalto, letteralmente, affollando i turni di proiezione fino all'inverosimile. Perché?

Nati in gran parte — cinematograficamente — con Godard e compagni, scoprono (o vogliono semplicemente verificarlo) che il cinema — anche, e soprattutto, quello che — capo a questi e altri «maestri».

Piero Zanotto

Un'altra Torino nel film di Scalco

Ancora Torino in primo piano. Lido per la sezione Controcampo dopo le prodezze di Saverio Marconi e Squitieri. Finito però l'analisi dell'emarginazione — la nascita d'un metallurgico vengono affrontati, dal regista esordiente — Alessandro Scalco, con uno stile magari discutibile, ma unitario e sincero fino all'esasperazione. «Stupende» mie amiche, costo 25 milioni, attori che interpretano se stessi, rappresenta una buona indicazione nello sconcertante panorama del nostro cinema.

Sei-sette ragazzi senza qualità (ma qualità perché della civiltà d'oggi) solo l'abbruttimento in fabbrica o la mitologia del successo trascorrono nella critica un interminabile weekend. Per darsi un tono, gli atteggiamenti gay, per farsi forza ostentano una maldestra fatuità. La grande Torino — spaventevole nei palazzi di periferia, austera nei palazzi barocchi, caotica nei traffici del sabato sera — assale mortuaria i loro vano peregrinare.

Molto segue i dialoghi liti disinvolti, spesso piegati a un femminile trivio — più spesso cora segnati dalla lancia d'un attore, d'una donna — stessi dicono. Il film «underground» di Warhol e Morrissey sono noti a Scalco — ne fa in ogni modo solo la citazione perché i suoi giovani emarginati — davvero — buio — cineteca.

come nella medesimo senso di vuoto. Trave, non serve a nulla. La fila di lampioni accesi — un sottolinea — il buio di queste anime

p. per.

I grandi thriller della Rai in anteprima al Festival di Cattolica Il video si tingerà di giallo



Olga Karlatos



Fernando Rey



Daria Nicolodi

ROMA — Racconto d'autunno, un film realizzato dal regista Domenico Campana per la rete Uno, ispirato al racconto omonimo di Tommaso Landolfi, rappresenterà la Rai al «Festival del giallo e del mistero» che si svolgerà a Cattolica dal 9 al 14 settembre. Protagonisti della vicenda sono Fernando Rey, Stefano Patrizi, Laura Lattuada, Franco Ferri e Augusto Esposito. Musiche di Gino Negri.

Mentre Racconto d'autunno sarà presentato in concorso, altre sei opere prenderanno parte alla manifestazione fuori concorso. Si tratta di film gialli o misteriosi. Sono: Delitto in piazza, un originale tv di Paolo Levi in tre puntate (rete Uno), interpreti principali: Luigi La Monica, Fiorenza Marchegiani, Germana Carnacina, Silvano Tranquilli, regia di Nanni Fabbri. La casa della follia,

di Diana Crispo e Biagio Proietti, dai racconti di Richard Matheson, con Olga Karlatos, Gigi Pistilli e Renato Mori, regia di Biagio Proietti (rete due). Rosaura, di Lauca Brizzolara, Alessandro Cane e Francesco Tarquini dal romanzo Rosaura di Las Diez di Marco Denevi, con Daria Nicolodi, Beppe Chierici, Edda Albertini, Gisella Burinato, regia di Gianluigi Calderone (rete Due). I fratelli Gallo, di Giuseppe Cassleri e Franco Giornelli, un'inchiesta della serie «giallo cronaca» della Terza Rete.

A fine rassegna, sarà presentato lo sceneggiato a puntate Il bacio della violenza, con James Coburn, Jason Miller, Jean Simmons, tratto dal romanzo di un «padre» del giallo moderno: Dashiell Hammet. Lo sceneggiato è stato acquistato dalla rete Due dalla Cbs americana. Sempre la rete Due pre-

sente, nella rassegna dedicata a Mario Bava, il film La «Venere d'Ille».

Racconto d'autunno — Un giovane soldato inseguito trova rifugio in una villa in boschi dove lo accolgono un vecchio e due cani. Il giovane nota il ritratto d'una donna e durante la sua permanenza scopre il padrone di casa che lo adora: è la moglie morta che di evocare la magia. Compare la figlia del vecchio che conta la storia terribile e ravigliosa della sua famiglia. Il soldato si innamora di una giovane che viene uccisa da un altro gruppo di soldati che tenta la violenza. Il protagonista finita la guerra torna in città ma si rende conto che non può stare lontano dalla villa, prigioniero della stessa malefica magia del vecchio.

La piazza — Tipico giallo pieno di colpi scena con sorpresa finale, ambientato nel piccolo mondo che verte intorno ad una tipica piazzetta romana. Mario un impiegato del ministero convive con Patrizia molto più giovane di lui. Insieme si mettono alla ricerca di una anziana signora scomparsa da due anni. La vicenda finisce col coinvolgere i due in una serie di omicidi e ricatti.

La casa della follia — Chris, uno scrittore insegnante fallito, una mattina si accorge che gli oggetti della vita quotidiana — il rasoio, la macchina per scrivere, la caffettiera — si ribellano quasi per reagire al suo crescente nervosismo. Anche la moglie Sally non sopporta una ennesima scenata e se ne va. Chris ingaggia una furibonda battaglia con gli oggetti di casa e finisce inevitabilmente col soccombere.

Rosaura — E' il telefilm meno giallo della serie. Camillo, restauratore di quadri, ha una relazione romantica con Rosaura che viene trovata assassinata in una squallida peccione. Camillo è arrestato. La vicenda è un alternarsi di fatti reali, immaginati, misteriosi.

I fratelli Gallo — E' un'inchiesta sulla vicenda realmente accaduta in Sicilia ini-

ziata il 6 ottobre del 1954 e conclusa l'11 ottobre del '61, quando l'ergastolano Salvatore viene rimesso in libertà. Era accusato di uccidere il fratello che invece era vivo.

Il bacio della — Non date mai fiducia a una seducente signora che si rende conto che si tratta di un detective privato per risolvere un omicidio. E' probabile che lo mandi a caccia di farfalla per sue misteriose ragioni. Questo non è esattamente il punto di partenza del giallo americano, ma più o meno costituisce lo spirito. Il compito di Ham è di recuperare dei diamanti rubati. Le cose si complicano quando si rende conto che si tratta di un furto, ma piuttosto di un omicidio. E' più si avvicina alla verità, più viene fuorviato proprio dalle persone che lo hanno assunto. Il cammino del detective va dal furto di diamanti alla droga e, nel frattempo, la bella Gabrielle, che lo stipendia, cerca di convincerlo che i molti omicidi in cui si imbatte, risalgono ad una maledizione irreversibile, quella della famiglia, maledizione dei Dain.

I grandi sconti scuola
dal 1 al 6 settembre

sconto 15%
su confezioni, maglieria e cappellini
per bambini e ragazzi



sconto 10%
su tutti i mobili per studio

Alcuni esempi: Gonna lana plissé soleil, 13.500 11.475
Camicetta flanella spalle ad aletta, 13.500 11.475 Pullover lana mista a
shetland, 11.000 9.350 Cardigan misto shetland, 13.000 11.050
Tavolo studio e disegno 120 x 70 in pino massiccio con piano inclinabile
regolabile, 28.300 66.725 Scrivania 110 x 60 cassetto, 69.000 58.650
Libreria 3 ripiani 80 x 40 h. 87, 38.500 32.725

guarda alla
STANDA*
effettuata al dell'art. 8 - legge 19/3/1980



Luigi La Monica

Intervista con l'attore che prepara «Mistica»

Poli a piccole dosi («Se no finisco come Wojtyla»)

ROMA — Una delle tante «Ombrette», quelle sdegno del Mississippi che hanno fatto lacrimare un'intera generazione, si suiciderà, con l'aiuto di Paolo Poli, il 10 ottobre al Teatro Gerolamo di Milano. Poli riprenderà *Mistica*, una commedia da lui elaborata insieme a Omboni tratta da un bozzetto di Fogazzaro per «signorine dattilografe». A Natale, lo spettacolo verrà rappresentato a Torino.

Mistica è un lavoro abbastanza curioso nel quale Poli interpreta tutti i personaggi cambiandosi di vestito in brevissimo tempo. Un'intera famiglia si presenta sulla scena. Siamo sulle rive del lago di Como e l'atmosfera naviga tra *Piccolo mondo antico* e *Malombra*. C'è una madre nervosa e agitata (una specie di principessa russa in esilio), un padre, principe francese dissoluto e viveur. C'è anche un amante, granduca russo, che arriva con alambicchi d'oro dicendo lepidiosità sul socialismo, una governante tedesca, «Fraulein Paula», un segretario (della madre), giovane poeta decadente. Infine, una bambina quattordicenne che gioca a cerchio e la bambola che, delusa da tutti i personaggi che la circondano, alla fine si butterà nel lago.

Poli ha in programma anche un altro lavoro: *Mezzacoda*, lo spettacolo cui ha già fatto alcune rappresentazioni e che prende lo spunto dalla sottocultura di questo mezzo secolo. Attorno a un pianoforte suonato da Jacqueline Perrotin, l'attore racconterà in due minuti i romanzi di questo periodo (dagli Anni Venti agli Anni Sessanta) e, della stessa epoca, canterà le più brutte canzoni, scelte tra le più rappresentative di quel particolare gusto.

A febbraio lo vedremo, insieme a Antonio Ballista e Carmen Radianti, in uno spettacolo costruito sulle musiche di Eric Satie, compositore della bella époque.

Quando porterà *Mistica* a Roma?

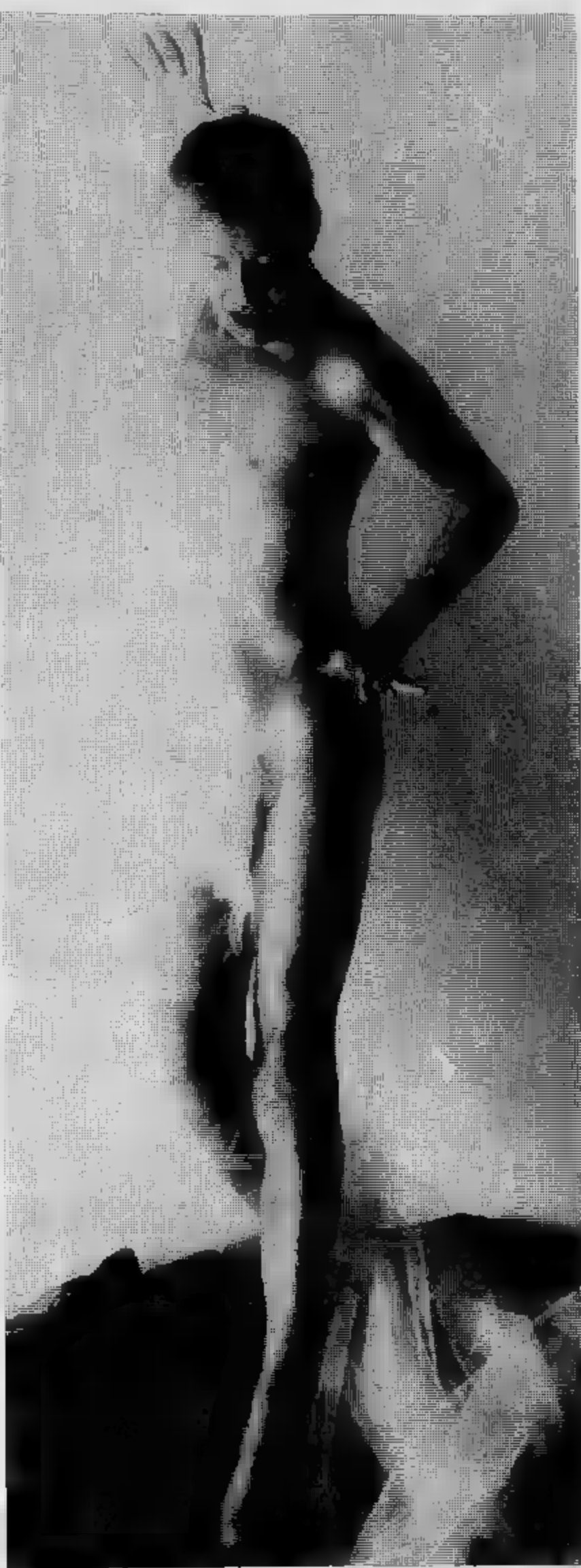
«Di Roma non voglio parlare, prima di tutto perché non sono cose che posso stabilire io, inoltre perché ho bisogno di un teatro che non sia né una tenda da mille posti, né buco da cento. Qui, non sono io a decidere perché ci sono i giochi di potere. In teatro si parla ancora di spazio e di tempo anche in letteratura sono stati distrutti da Joyce, Musil, Thomas Mann e in musica da Cage e altri, ma, in teatro, quando si parla, è solo per domandarsi in quale buco si andrà a finire».

Secondo lei, in quali regioni ci interessa più al teatro?

«Forse in Emilia Romagna, in Toscana e nel Veneto. L'Emilia Romagna, per esempio, ha molti paesani ricchi che pretendono il loro teatro, la gente guadagna e vuole spendere anche per assistere a spettacoli teatrali. In altre regioni, invece, il teatro è seguito solo nel capoluogo in poche altre città».

Nel Sud come vengono accolti i lavori?

«Lì, la situazione è particolare. Prendono solo spettacoli di sicuro successo e quelli mandati dall'ente teatrale italiano per un giro di interessi politici. Di solito, noi



Poli in

compagnie isolate e private, ci sentiamo dire dal "comandatore": "Carissimi..." significa che lo spettacolo partirà da Napoli che è la porta del Sud e, se il "comandatore" è rimasto molto soddisfatto, si va anche a Bari, a Taranto, eccetera».

E nelle isole?

«Per la Sardegna e la Sicilia sono discorsi a parte, se ci si va, bisogna organizzare una piccola tournée perché, anche oggi che le persone vanno in aereo, il camion con le scene e i costumi va sempre settanta all'ora, deve sempre prendere il traghetto e quindi non ci si può spostare per fare tappa in una sola città. Oltre distanze da coprire, non sempre si può recitare: il lunedì no, per il film in televisione, domenica no, perché c'è la Messa e, così via».

Da quanto tempo manca dal Sud?

«Dal '76 quando ho portato La nemica di Nicodemus, per me operazione quasi decennale, in cui interpretavo la parte della mamma e, laggiù, nel '76 si viveva ancora di rimbalzo l'atmosfera sessantottesca per cui, sull'onda sociologica del travestitismo, venivo invitato dalle femministe nelle scuole occupate dove c'erano i professori progressisti e quelli retroradi che invece di travestitismo non volevano sentirne discutere».

Quali spettacoli segue da spettatore?

«Ormai lo spettacolo è dilagato e io ne vedo pochissimi. Lavoro tutte le province quando, invece, mi trovo nelle grandi città, piuttosto che andare a vedere il "bambino Bosé" o Renato Zero preferisco assistere a un'opera o ascoltare Mozart o vedere un buon film».

Dove preferisce lavorare?

«Mi trovo bene ovunque, non ho preferenze. Vado volentieri anche a Lugo di Romagna anche quando c'è una bella nebbia. Non mi importa se durante la giornata non c'è altro d'allettante oltre che mettere su lo spettacolo,

né se in paese c'è un'unica farmacia solo due tre stradine. Mi piace la gente di quei posti dove le mie grazie sentili "brillano di nuova luce" perché nuovo l'incontro».

«Come il Papa quando era più tradizionalista. Ora, parte quando interviene nelle robe polacche, esce non fa più notizia perché l'incontro non è più nuovo. E, questo, l'aveva capito Papa Giovanni quando, una sera, disse "Guardate, figlioli, c'è la luna" e tutti hanno voltato il naso in su e, luna, c'era davvero. Sembrava che l'ordinata lui».

Un giorno stabilirà definitivamente Roma?

«Stando sempre in posto c'è lo spauracchio della fossilizzazione, della ripetitività. So che molti attori amano restare fermi a Roma e, la mattina, farsi un po' di Rai, un po' doppiaggio e, capita, qualche parte in cinema. Altri, amano gestirsi il loro teatrino, come un negozio di pasta e verdura. Me in la gente piace andarla a scovare: il problema, come diceva Amleto, è essere non avere».

Perché, nel manifesto di *Mistica*, è fatto ritrarre come una statua un po' liberty?

«Quando metto in piedi un lavoro non ho ancora in mente né scene, né costumi devo dare un'immagine rappresentativa di uno spettacolo che non c'è. Questa volta, ho fatto una statua con me stesso nudo e drappeggiato di veli. Mi sono reclamizzato così, con lo scoscio laterale».

Elisabetta Ranucci

Abolita la censura il Perù scopre «Ultimo tango»

LIMA — Ultimo tango a Parigi, controverso e in molti paesi bandito film di Bernardo Bertolucci, sarà proiettato quanto prima in Perù. Il governo di centrodestra dell'architetto Fernando Belaunde Terry, potere poco più di un mese, ha abolito la censura preventiva. D'ora in poi i distributori potranno proiettare quel che vogliono a condizione di sottoporlo alla consueta classificazione tipo «vietato ai minori».

Bertolucci, in queste ultime settimane, è diventato in Perù il portabandiera della libertà di espressione e del cinema di qualità. Afflitto dalla produzione americana di «serie B», il pubblico peruviano vede nei film di Bertolucci un'apertura culturale.

Continua infatti il successo Novecento, da varie settimane in esclusiva nella più grande sala di Lima, durante l'ultimo fine-settimana è uscito *La luna* accolto da critiche entusiastiche.

Rivive Pompei per la Terza Rete

MILANO — Lunedì prossimo, andrà in onda sulla Rete tre il programma televisivo *Pompei*. Si tratta di un documentario realizzato dal regista Sandrini su testi di Paolo Mosca, in occasione dell'anniversario della eruzione del Vesuvio che il 24 agosto del '79 dopo Cristo suol Saint Tropez degli antichi romani.

COMUNE DI CAMBIANO
MANCINI '80
Piazza G. Grosso: ore 21
«LE MOGLI SPIRITOSE»
di Sivera e Merocci da Shakespeare
con

danze **la perla**
Sabato ore 21
RIAPERTURA

club 84
dal 15.30 per gli amatori del Ballo
ore 21 eleganza irrefrenabile

CHARLIE BROWN
Avigliana e Brandizzo

RIAPERTURA

completamente rinnovati

RESTORANTE
LE CASCINE
orch. I
Stupinigi

TEATRO REGIO TORINO
stagione d'autunno 1980
al teatro
23 settembre - 31 ottobre

L'ELISIR D'AMORE
di G. Donizetti

NIKOLAIS THEATRE

LA BISBETICA DOMATA
Corpo di ballo del Teatro alla Scala

IL BALLETTO DEL XX SECOLO
di Maurice Béjart

Abbonamento ai spettacoli
(posto numerato) L. 18.000
abbonamenti sono vendita da oggi

Biglietteria:
Piazza Castello 215 - Tel. 548000
Orario: 10-12, 15.30-19
Domenica: 10-12, 14-18.30
Lunedì chiuso

Con 9 colonne su «LA STAMPA» si è aperta la discussione ed è scattata una incredibile attesa per il film che rivela tutti i segreti della vita di Wanda e Sacher von Masoch

OGGI: Centrale e Gioiello

LA PRIMA CLAMOROSA RIVELAZIONE DI VENEZIA '80
«MASOCH» è un bell'esempio di stile, calcolo, di appassionante freddezza...

Stefano Reggiani da «La Stampa»

... è un grande privilegio poter soffrire e amare come io amo



un film di FRANCO BROGI TAVIANI

MASOCH

PAOLO MALCO, FRANCESCA SAPIO

Orario CENTRALE: 14.40 - 16.30 - 18.30 - 20.30 - 22.30

14.30 - 15.20 - 18.20 - 20.20 - 22.20

Vietato min. 18 anni PREZZO INVARIATO L.

OGGI ALL'AMBROSIO

Lo chiamavano il «COBRA».

Baia San Francisco al porto di Genova, la sua missione di un assassino imprendibile

FRANCO NERO



IL GIORNO DEL COBRA

LASER FILM presenta FRANCO NERO «IL GIORNO DEL COBRA»
SYBIL MARINO MARINO MARANZANA LERIA LENTINI
CARLO GABRIEL SPARANERO nella parte di
Regia di ENZO G. CASTELLANI Uno esclusivo DOLBY FILMS TECHNICOLOR - con CMC

La colonna sonora originale del film è incisa su dischi CINEVOX
ORARIO SPETTACOLI: 15.10-17-18.40-20.30-22.30

TV NAZIONALE



Valerio Liboni e «Superstar»

Rete uno

- 13 — **Maratona d'estate.** Rassegna internazionale di danza a cura di Vittoria Ottolenghi. Con la collaborazione di Maria Giovanna Bufano. Clytemnestra. Quarta e ultima parte. Noah's Minstrels. Coreografia di Paul Taylor. Musica di Paul Stanford e Barry Guy. Con la compagnia di Paul Taylor. Prima parte (c)
- 13,30 **Telegiornale**
- 17 — **bastano.** Telefilm, Dick Van Patten. Replica (c)
- 18 — **Mazinga «Z».** Cartoni animati (c)
- 18,20 **Fiabe... così.** Cartoni animati (c)
- 18,50 **Il strepitoso anni del cinema.** Documenti. Le avventure. Regia di David Mingay, Bayley Sillich, John Edwards. Presenta Douglas Fairbanks junior
- 19,20 **Aiutante tutofare.** Telefilm, con Dirk Dautenberg, Eckart Dux, Stella Mooney. Regia di Hans Müller (c)
- 19,45 **Almanacco il giorno dopo (c)**
- 20 — **Telegiornale**
- 20,40 **Macario uno e due.** Varietà. Omaggio a un grande attore. Di Amendola, Chiosso e Corbucci. Scene di Egle Zanni. Orchestra diretta da Mario Bertolazzi. Regia di Vito Molinari. Sesta puntata. Replica
- 22 — **Speciale Tg1.** Attualità. A cura di Arrigo Petacco (c)
- 22,45 **L'avventuriero.** Telefilm, con Gene Barry, Barry Morse, Catherine Schell, Norman Ertlinger. Regia di Cyril Frankel (c)
- 23,15 **Telegiornale - tempo**

Rete due

- 13 — **Tg2 tredici**
- 13,15 **Jeans concerto.** Musicale con Ivan Graziani (c)
- 17 — **Que viva musical.** Musicale. Canzoni, spettacolo e artisti dell'America Latina. A cura di Gianni Minà e Ruggero Miti. Quarta puntata. Messico: Fiesta galli e mariachi (c)
- 17,55 **Musica insieme.** Musicale. Programmi per ragazzi a cura di Pier Luigi Cimma con la collaborazione di Milena Vukotic (c)
- 18,30 **Dal Tg2 Sportsera**
- 18,50 **Harold Lloyd Show.** Documenti. Commenti di Peter Durston
- 19,15 **Astro Contatto Ypsilon.** Cartoni animati (c)
- 19,45 **Tg2 Studio aperto**
- 20,40 **L'ispettore Derrick.** Telefilm, con Horst Tappert, Fritz Wepper, Amedeo Nazzari. Regia di Zhynek Bzynych (c)
- 21,45 **Superstar.** Musicale, di Gianni Boncompagni
- 22,45 **Il ritorno del soldato.** Sceneggiato, da un racconto di Ernest Hemingway, con Richard Backus, Nancy Marchand. Regia di Robert Yung
- 23,25 **Tg2**

Rete tre

- 19 — **Tg3.** Fino alle 19,05 informazioni a diffusione nazionale. Dalle 19,05 alle 19,15 informazioni regione per regione
- 19,15 **Tv3 Regioni.** Cultura, spettacolo, avvenimenti, costume (c)
- 19,45 **Cinema - Venezia '80.** In diretta dalla Mostra del Cinema (c)
- 20 — **Corso soccorritori.** Ustoni. Nona puntata (c)
- 20,30 **Cartoni animati (c)**
- 20,40 **Che musica è?** Musicale. Di Teo Uselli, a cura di Vittorio Olivari (c)
- 21,35 **Tg3 Settimanale - Tg3**
- 22,15 **Cartoni animati (c)**
- 22,25 **Cinema - (c)**

TV ESTERE

Svizzera

- 19 — **Programmi per i ragazzi**
- 19,50 **Telegiornale**
- 20,05 **Telefilm, serie «Black Beauty»**
- 20,35 **Documentario: «L'archeologia reo»**
- 21,05 **Il Regionale - Telegiornale**
- 21,45 **Film: «La fossa dei serpenti»** (Drammatico, Usa, '48), con O. De Havilland, C. Holm; regia di A. Litvak — *Pochi giorni dopo essersi sposata, Virginia ha completamente perso la memoria. Ricoverata in una clinica psichiatrica la ragazza migliora, ma l'incontro...*
- 23,30 **Musicland.** Varietà musicale con R. Carrà, A. Lear
- 0,15 **Telegiornale**

Capodistria

- 19,50 **L'angolino dei ragazzi**
- 20,15 **Punto d'incontro**
- 20,30 **Cartoni animati - Tutto oggi**
- 21 — **Film: «Oltre il confine»** (Poliziesco, Inghilterra, '58), con J. Palanca, A. Ekberg; regia di J. Gilling — *All'investigatore privato March è stato affidato l'incarico di rintracciare e catturare Sam Carter, un assassino...*
- 22,35 **Cinenotes.** Interni
- 23,05 **Il confine.** Electric Light Orchestra (prima parte)

Montecarlo

- 16,45 **Telefilm, serie «Black Beauty»**
- 17,15 **Shopping**
- 17,30 **Parliamo e contiamo.** Quiz
- 18,10 **Un peu d'amour, et beaucoup de musique**
- 19,05 **Telefilm, serie «Black Beauty»**
- 20 — **Il Sugguzzum.** Quiz
- 20,30 **Telefilm, serie «Gli intoccabili»**
- 21,35 **Film: «Ufo allarme rosso... Attacco alla Terra»** (Fantascienza, Inghilterra, '71), con E. Bishop, W. Ventham; regia di S. Tomblin — *Creature aliene, in tutto simili agli esseri umani, compiono incursioni periodiche sulla Terra a bordo di dischi volanti. Per combatterli è stata creata la Shado...*
- 23,35 **Chrono.** Rassegna di attualità automobilistiche
- 0,10 **Tutti ne parlano**

IL MEGLIO ALLA RADIO

UNO (FM 92,1)

- 13,15 **Ho...** Quotidiano musicale coordinato da Fabio Brasile e Renato Merengo
- 15,03 **Antonello Baranta presenta Rally.** Selezione di regolarità, ritmo e gradimento per la vostra discoteca
- 16,30 **Le memorie.** Architetture sonore, accumulazioni, improvvisazioni linguistiche, ricerche di visioni e molte illustri persone
- 17 — **Patchwork.** Varie comunicazioni per il pubblico giovane fra musica, cronaca e spettacolo con qualche delirio. Oggi Al rogo... al rogo...
- 18,30 **Gli introvabili.** Esposizione di rarità musicali vecchie e nuove. Presenta Manuel Insolera
- 19,55 **Palcoscenico del sorriso.** Il palcoscenico di John Bowen
- 21,03 **L'America conigli.** Testimonianze dall'Australia. Orello Profazio. 8ª puntata
- 21,55 **Disco Contro...** Un Personaggio al microfono Massimo Bassoli e Luciano Alto
- 23 — **La guerra di Luciano Lucignani**

DUE (FM 95,6)

- 15 — **Carlotto presenta...** Un confronto in diretta fra generazioni. Oggi Riccardo Paladini (padre)

- e Roberta Paladini (figlia)
- 15,45 **Il mondo della Filliberta.** «Jolanda» figlia del Corsaro Nero di Emilio Salgari sceneggiato da Enzo Mancini
- 16,45 **Dannati.** Varietà autoprodotto di Guido Clerici con Renzo Palmer
- 18,35 **L'arte di Victor De Sa.** Una trasmissione di Teodoro Celli
- 20,10 **D.J. Special.** Dischi di origine controllata presentati da Massimo Lazzari
- 20,30 **Sera d'estate L'opera.** «L'opera» di Berlioz, Bizet e Massenet

TRE (FM 98,2)

- 13 — **Pomeriggio musicale.** Notizie, incontri, concerti e dischi nuovi
- 15,15 **Rassegna culturale.** Le spese dello Stato per la cultura di Margherita Palaja
- 15,30 **Un discorso.** Massimo Villa, presenta: Steve Wonder
- 17 — **Carl.** C. Un programma di Mabel Luvini 2ª trasmissione
- 17,30 **Spazio Tre.** Musica e cultura presenti da Antonio Gnoli
- 21 — **I Rusteghi.** Commedia musicale in tre atti di G. Goldoni (da Carlo Goldoni). Musica di Wolf-Ferrari

TV REGIONALI



Loretta Goggi

Radio Tele Aosta Canale 33-35

- 12 — **Rubrica**
- 13 — **Disegni animati.** Della serie «Astroganga»
- 13,30 **Telefilm.** Della serie «Quella prateria»
- 14,30 **Rubrica**
- 15 — **Film**
- 16,30 **Telefilm.** Della serie «The Avengers»
- 18 — **Disegni animati.** Della serie «Stingray»
- 18,30 **Speciale**
- 19 — **Telefilm.** Della serie «Quella casa nella prateria»
- 20 — **Disegni animati.** Della serie «Astroganga»
- 20,30 **Telefilm**
- 21,30 **Film**
- 23 — **Telefilm.** Della serie «The Avengers»

Teleradio city (Al) Canale 44-47

- 8,30 **Film**
- 10 — **Mattinata allo studio**
- 12 — **Disegni animati: «I pronipoti»**
- 12,30 **Tv flash**
- 12,45 **Film**
- 13,30 **Telefilm.** Della serie «Lucy e gli altri»
- 15 — **Disegni animati: «I pronipoti»**
- 15,30 **Disegni animati.** Della serie «Danguard»
- 16 — **Anni verdi**
- 16,30 **Disegni animati: «Astroganga»**
- 17 — **Telefilm.** Della serie «I liberati»
- 18 — **Video**
- 18,30 **Disegni animati.** Della serie «Danguard»
- 19 — **Tv flash**
- 19,15 **Disegni animati: «I pronipoti»**
- 19,45 **Disegni animati: «Astroganga»**
- 20,15 **Disegni animati: «I pronipoti»**
- 20,45 **Telefilm.** Della serie «Lucy e gli altri»
- 21,15 **Colpo di vento**
- 23,30 **Telefilm.** Della serie «Hawk l'Indiano»
- 0,35 **Film**

Videovercelli Canale 37-60

- 18,15 **Film: «Destinazione marciapiede»** (Drammatico, '65). Con Fendel
- 19,45 **Videovercelli notizie**
- 20 — **Videovercelli sport**
- 20,30 **Telefilm**
- 21,30 **Film: «Le turlie del West»** (Western, '51). Con Preston Foster
- 23 — **Film**

Telecupole

Canali 57-64

- 12,30 **Film**
- 14 — **Telecupole ragazzi.** Disegni animati «Jabberjaw»
- 14,30 **Film**
- 17,30 **Film**
- 19 — **Telecupole ragazzi.** Telefilm: «La gabbia»
- 19,45 **Il**
- 20,10 **Volare**
- 20,45 **Spazio**
- 21,15 **Il d'identità**
- 21,30 **Film**
- 23 — **Il** (r)
- 23,15 **Film**

G. R. P.

Canali 42-66

- FILM** 14,15 **La delle mille frecce**, di George Wagner, con George Montgomery, William Williams. Western 1957. — Una carovana attraversa il territorio degli indiani Pawnee divisi in due fazioni: una vorrebbe assalirla, l'altra preferisce la pace (c)
- 15,55 **Teresa Raquin**, romanzo sceneggiato
- 16,55 **Grp flash** (c)
- 17 — **Quiz** (c)
- FILM** 17,15 **Il ragazzo del circo**, telefilm
- FILM** 17,45 **Fantascienza e realtà**, telefilm
- 18,10 **Peline Story: il conte ribelle**, cartoni animati (c)
- 18,45 **Space Robot: Guardando la croce**, cartoni animati (c)
- 19,15 **Grp flash** (c)
- 19,40 **Movie** (c)
- FILM** 20,15 **Fantascienza e realtà**, telefilm
- 20,50 **Grande click**, prima puntata (c)
- FILM** 21,30 **L'ispettore Regan**, telefilm (c)
- 23,35 **Almanacco storico** (c)
- FILM** 22,40 **Tepepa**, di Giulio Petroni, con Tomas Milian, Orson Welles, John Steiner. Avventura — 1969. — Ribelle messicano, deciso a continuare a combattere anche dopo la fine della rivoluzione, deve vedersela con i rurales del nuovo presidente da una parte, e con un medico inglese deciso ad ucciderli per vendetta dall'altra (c)
- 0,15 **Grp flash** (c)
- 0,30 **Dai giornali** (c)
- FILM** 1 — **Quattro** posto all'interno, di Samuel Fuller, con Burt Reynolds, Arthur Kennedy, Barry Sullivan. Avventura — 1967. — Avventuriero americano, in Sudan per traffico d'armi si associa alla spedizione di un falso etnologo che tenta di recuperare un battello inabissatosi con a bordo un carico d'oro (c)
- FILM** 2,30 **Sulle di Scaramouche**, di Werner Wallroth, con Manfred Krug, Rolf Herricht. Commedia 1974 (c)
- FILM** 4 — **Film**
- FILM** 5,30 **L'ispettore Regan**, telefilm (c)

Rete Manila 1

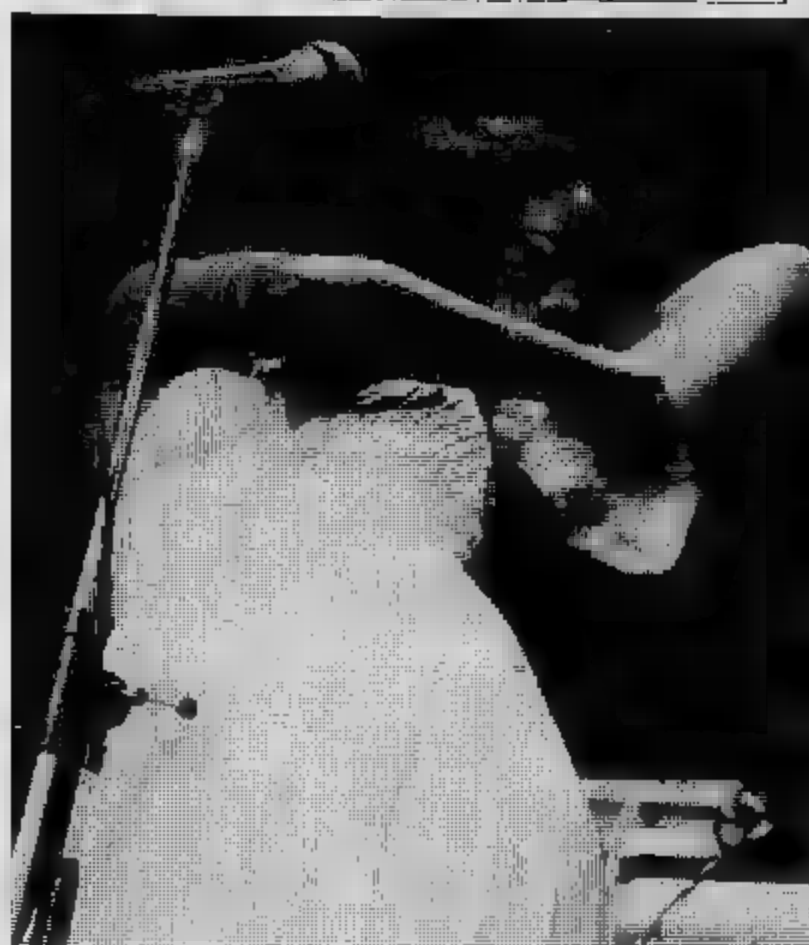
Canale 44

- 14,30 **Cartoni animati** (c)
- 16 — **Cartoni animati** (c)
- 18 — **Tarallucci** vino, musica e varietà da Napoli (c)
- 19 — **Rubrica per i** (c)
- FILM** 19,30 **Il matrimonio**, di Antonio Petrucci, con Vittorio De Sica, Silvana Pampanini, Alberto Sordi, Valentina Cortese, Renato Rascel. Comico 1954. — Tre atti unici di Cecov sulle sventure di matrimoni troppo affrettati o troppo a lungo meditati
- 21,30 **La spina** fianco, i torinesi si lamentano (c)
- FILM** 23,20 **Trenta Winchester per El Diablo**, di Gianfranco Baldanello, con John Heston. Western 1966. — Contro i banditi lo scariffo non può nulla perché suo figlio è il loro informatore. L'intervento di un agente federale gli complica ancor più le cose (c)



Gloria Gaynor

TV PRIVATE



Donna Summer

Telestudio T.

Canali 24-45-47

- FILM** 13 — **Il vascello misterioso**, bellico
- 14,30 **D come Donna** (c)
- 15,45 **Argomentazioni** (c)
- FILM** 16,30 **Selvaggio West: Amnesia**, telefilm (c)
- 17,30 **Ciao ciao**, cartoni animati (c)
- 18 — **Wells the chopper**, cartoni animati (c)
- FILM** 18,30 **Dipartimento S: il villaggio della paura**, telefilm (c)
- 19,45 **Buonanotte bambini**, cartoni animati (c)
- FILM** 20,30 **Charlie's Angels: sugli sci**, telefilm. Prima parte (c)
- FILM** 21,30 **a Manhattan**, di George Schaefer, con David Janssen, Kim Darby. Commedia 1970. — Patimenti di un pubblicitario la cui figlia, accanita contestatrice ha deciso di sposare un hippie e di andare a vivere con lui in un piccolo e squallidissimo appartamento (c)
- 22,30 **I grandi di boxe** (c)
- FILM** 0,30 **Dipartimento S: La del giorno**, telefilm (c)
- FILM** 1,30 **Le tre morti** sergente Caine, di Percival Rubens, con George Montgomery, Brian O'Shaughnessy. Avventura 1973. — Nel corso della guerra dei Boeri in Sudafrica, un ingegnere statunitense è costretto ad affrontare un gruppo di feroci disertori per difendere se stesso e una ragazza un po' ambigua che da però segni di volersi ravvedere (c)

Tele Torino Int.

Canali 61-50-32

- FILM** 13 — **Roy Rogers**, telefilm
- 13,30 **Golden moment**, romanzo sceneggiato. Terza puntata (c)
- FILM** 14 — **Love Boat: Carnevale a bordo**, telefilm (c)
- FILM** 15 — **Starblack**, di Giovanni Grimaldi, con Robert Wood, Howard Ross. Western 1967. — Giovane ozioso costantemente accompagnato dal servitore sordomuto, è l'eroe che mascherato di notte cerca di ristabilire la giustizia in un paesino dominato dalla losca figura di un banchiere senza scrupoli (c)
- FILM** 16,30 **Roy Rogers**, telefilm
- FILM** 17 — **Sir Francis Drake**, telefilm (c)
- FILM** 17,30 **L'arciere** fuoco, di Giorgio Feroni, con Giuliano Gemma, Mark Damon, Silvia Dionisio. Avventura 1971. — Trasposizione cinematografica della leggenda di Robin Hood: infallibile che divenuto fuorilegge combatte l'usurpatore del trono d'Inghilterra (c)
- 19 — **Documentario** (c)
- 20 — **Golden moment**, romanzo sceneggiato. Quarta puntata (c)
- FILM** 20,30 **Love boat: il bacio di Newton**, telefilm (c)
- FILM** 21,30 **grandi film sulla Seconda** Bastogne, di William A. Wellman, con Van Johnson, John Hodiak. Bellico. — Nel dicembre del '44, al confine belga, una divisione di marines deve riuscire a sfondare l'accerchiamento dei tedeschi, senza poter soccorsi da nessuno in nessun modo
- 23,13 **Notizie notte**
- FILM** 23,30 **L'ambizioso**, di Pasquale Squitieri, con Joe Dalesandro, Stefania Casini, Raymond Pellegrin. Drammatico 1974. — Contrabbandiere, dopo uno sgarbo fatto al capo della mala napoletana, è costretto a riparare a Roma, dove viene protetto da una commessa innamorata di lui. Organizzata una banda, torna a Napoli per affrontare il boss in campo aperto (c)

Videogruppo

Canale 52

- FILM** 13 — **Batanga**, bellico (c)
- 15 — **Guida alla sopravvivenza** (c)
- 15,30 **Artù, re del Bretoni**, telefilm
- FILM** 16 — **La corruzione imperversa: squadra speciale** l'ispettore Brandon, Alfred B. Brel, con Fernando Sancho, Aldo Sambrell, Fabian Conde. Poliziesco 1973. — Messo nei guai da una ragazza, costretto a dimettersi, picchiato a sangue da un vendicativo boss, un ispettore di polizia viene reintegrato in servizio a fretta a furia per un'indagine urgente riguardante una serie di furti di quadri d'autore (c)
- 18 — **Usa! cartoni animati**
- FILM** 19 — **Artù, re del Bretoni**, telefilm
- 19,45 **Videonotizie**
- 20 — **Telefilm**
- FILM** 21 — **Arliamoci e partite**, di Nando Cicero, con Franco Franchi, Ciccio Ingrassia, Martine Brochard. Commedia 1972. — Camerieri italiani in Francia, ottenuta finalmente nel 1914 la sospirata cittadinanza, allo scoppiare della guerra sono costretti ad arruolarsi. Giunti sul fronte, loro malgrado si impegnano in un intrigo di spie (c)
- FILM** 22,30 **Vegas**, telefilm (c)
- 23,30 **Videonotizie**
- 23,40 **Telefilm** (c)
- FILM** 24 — **Film**

Tele Europa 3

Canale 58

- 13,15 **Ai confini dell'Arizona**, telefilm (c)
- 14,15 **Gundam**, cartoni animati (c)
- FILM** 14,45 **New York Police Department**, telefilm (c)
- 15,15 **Discover** (c)
- FILM** 15,45 **Totò, Peppino** mafemmina, di Camillo Mastrocinque, con Totò, Peppino De Filippo, Dorian Gray, Teddy Reno. Commedia 1956. — Zii napoletani di uno studente universitario trapiantato a Milano innamorato di una ballerina, convinti che la ragazza sia una poco di buono tentano di raggiungerla per convincerla a lasciarlo, provocando equivoci e collezionando figuracce
- 17,15 **Glamour** (c)
- 18,15 **Astroganga**, cartoni animati (c)
- 18,45 **Le Pinocchio**, cartoni animati (c)
- 19,15 **Gundam**, cartoni animati (c)
- 19,45 **Europa 3 Informa**, a cura dell'Agp (c)
- 20 — **Le di Lupin III**, cartoni animati (c)
- FILM** 20,30 **New York Police Department**, telefilm (c)
- FILM** 21 — **Telefilm**
- FILM** 22 — **Baciamo le mani**, di Vittorio Schiraldi, con Arthur Kennedy, Agostina Belli. Drammatico 1973. — Un terreno edificabile conteso da due famiglie mafiose è la causa di una strage di «pezzi da 90» palermitani (c)
- FILM** 23,30 **Ai confini dell'Arizona**, telefilm (c)
- FILM** 0,30 **Il terrore viene dall'oltretomba**, horror (c)



Le sorie Goggi

CINEMA
CINTURA
PIEMONTE
LIGURIA

Sexy hotel servizio in camera. V. 18.

Cine: Sexual student. Viet. 18.

Cine: Claude.

Lux: I ragazzi filo fic. Viet. 18.

Margherita: Bocca da fuoco.

Nuovo Chiosso: La cugina prete.

Moderno: Kramer contro Kramer.

Cine: Histoire d'amour.

Lux: Luca contrabbandiera. F. techn. V. 14.

Nuovo: Il cappotto estrakan. J. Dorelli; techn. Non viet.

Parona: The Champ.

Margherita: Insegnante. F. techn. V. 14.

Catalano: Sexy vibration. V. 18.

LEINI: Come lo sguardo di.

ITALIA: La porno diva. Viet.

NICHILINO: Il tocco della.

PIEROLO: Hollywood: Aperti con.

Vacanze per massacro.

Nuovo: Intime.

Primavera: Vanessa nell'impero del sesso. V. 18.

Alfredo Alfredo.

S. Giorgio: I peccati di una ca. Viet. 18.

SETTIMO: Garibaldi: Live show spetacolo del sesso.

Cine: Superfestival. Pantera Rosa.

Quella sporca dozzina.

Supercinema: Casanova super.

ALBA: Ormai non c'è più scampo.

L'importante è farai notare.

Cine: L'ultimo cacciatore.

Cristallo: I racconti immorali di Emanuele.

La bianca.

American gigolo.

ACQUI TERME: Celè express.

Chiedo asilo.

CASALE MONFERRATO: American gigolo.

Nuovo: I porno giochi.

Atheco: piattaforma Jennifer.

Il forte: Conoscenza.

NOVI LIGURE: Johanna la porno feroce.

Inf: Remy, famiglia.

Italia: Superfestival. Pantera Rosa.

Il maso immaginario.

OVADA: Lux: Fuga di.

Moderno: Come perdere una moglie e trovare un amante.

Sabato, domenica e venerdì.

SERRAVALLE SCRIVIA: 007: la spia mortale.

Moderno: I gatti.

Verdi: Le mogli supersexy.

VIGEVANO: Erotismo del.

Attacco piattaforma Jennifer.

Histoire d'amour.

Un uomo da marciapiede.

ASTI

Lux: Eros love.

C'è più scampo.

Salone: Bianco, rosso e...

Sexy boel, la del piacere.

Vibron: La collina dei conigli.

Salon: Kramer contro Kramer.

Ragno d'oro: riposo.

MONCALVO: La pista della.

Aurora: riposo.

Lux: riposo.

Splendor: riposo.

CUNEO

Cine: Attacco piattaforma Jennifer.

Il giorno cobra.

riposo.

CARAGLIO

Splendor: Sexy boom.

BEVA: Doris: Arrivano i Mac Gregors.

CORTEMLIA: Nuovo: riposo.

ORONERO: Iria: Concorde affair.

FOSSANO: Pomo story.

MONDOVI: Cene: Viaggio con Anita.

PIASCO: La Rosa: Ispettore Callaghan il caso Scorpione è tuo.

ROBILANTE: Robilante: I leoni della guerra.

Chivo: Qua la mano.

ITALIA: L'inferno sommerso.

Splendor: Specchio per allodole.

SAVIGLIANO: Aurora: chiuso per ferie.

Nazionale: L'uomo venuto dall'impossibile.

VERZUOLO: Villafalletto.

Moderno: Quadrofonia.

guarrieri.

NOVARA

Asra: Crociera erotica.

Cocci: Prestami moglie.

Lucia: Contrabbandiera.

Indiscrezioni erotiche.

un letto malizioso.

Feragliano: Chi vive in quella casa?

Lo straccone.

BORGOMANERO: Moderno: Donna particolare.

Nuovo: Les pornocrates.

OLEGGIO: Moderno: Vieni, vieni voglio fare l'ora con te.

GRECO: Il gioco degli avvoltoi.

TRECE: La moglie in calore.

Ariston: erotici.

Vip: Sauri J.

Sociale (fina): Qua la mano.

(Paltanza): Tiger Man, bersaglio.

ROMAGNANO: Casa del Popolo: Agente zero zero sette missione sex finger.

LOMELLINA

Ecco noi per esempio.

Astoria: Mangiativi vivi.

Cagnoli: Tom Horn.

Agente Callaghan, il caso Scorpione è tuo.

Colli: La zia.

VERCELLI

Stridulum.

Clivio: Erotici.

Nuovo: La cicala.

Principe: Manhattan.

La mia vita per il tuo figlio.

Vioti: Paura nella città.

Moderno: L'allenatore sexy.

SANTHA: Amarsi... che casini!

BIELLA

Le goditrici.

Impero: Prestami tua moglie.

Mazzini: Hong-Kong: operazione droga.

Ormai non c'è più scampo.

de: L'ultima coppia sposata.

Teatro: Il cavaliere elettrico.

Sexi perversion.

Aurora: Super Andy.

Super ill.

SERRAVALLE: Corso: lo zombi, tu zombi, zombi.

CINEMA

Blow Job.

Ariston: hard core.

Black stallion.

Augustus: Saturn II.

Giulio: Erotici family.

Luca: Contrabbandiera.

Lux: Chi vive in quella casa?

Kramer.

Ormai non c'è più scampo.

Olimpia: La settimana bianca.

Monter.

Quanto rompe mia moglie.

Rita: La regina Cristina.

Rita: La terra esplode.

Smeraldo: Il diario di una scorta.

Antico: piattaforma Jennifer.

Vardi: Il bandito dagli occhi azzurri.

Ideal: Rebus per un assassino.

Oggi sposi sentite condoglianze.

Manin: Ciao Pussycat.

SAVONA

Il bandito dagli occhi azzurri.

Olimpia: Shocking.

Diana: Chi vive in quella casa?

Eldorado: L'ultimo cacciatore.

An: riposo.

Jelly: Pornozombi.

Film: Inferno in Florida.

Salesian: riposo.

Lux: Le avventure di Pinocchio.

ALASSIO: Capito: Sono fotogenico.

Moulin Rouge: Sos Miami.

Or: L'imbrato.

Colombo: Fuga di mezzanotte.

Rita: Braccio di ferro.

ALBENGA: Arancia meccanica.

Cristallo: Corpi bagnati.

Astor: Il poliziotto, la vittima, l'assassino.

nuovo programma.

ALBISOLA CAPO: Silvestro e Gonzales matti e mattatori.

MARE: Nuovo programma.

Rossini: La pantera rosa.

BORGIO: L'ultima coppia.

E lo.

riposo.

Di che segno sei?

CERIALE: Un maggiolino tutto matto.

LIGURE: Ondine: Elliot il drago invisibile.

Ondine: Elliot: Help.

Ideal: L'esperto.

Intrigati.

LOANO: Buon compleanno Topolino.

Loanese: Alien.

Quella mano.

ITALIA: L'inferno corsia.

Lux: riposo.

PIETRA LIGURE: Conoscenza: Ma che sei tutta matta?

SPOTORNO: Piedone d'Egitto.

Auro: Olimpiadi nella giungla.

VARAZZE: Verdi: La conigli.

La mia vita per il tuo figlio.

Toro: 007 Operazione Moonraker.

Toro: Arena: Patata bollente.

IMPERIA

Sergente Pepper's.

Odon: Rock'n'roll.

Rebus per un.

Centrale: Chiedo asilo.

La moglie in vacanza, l'amante in città.

Imperia: Kiss phantoms.

Cavour: Soldato di ventura.

Ratatouille.

Peter Pan.

Concilio: Interceptor.

Aurora di Traviata.

Fuga all'inferno.

Hedy.

BORGOMANERO: Olimpia: Kramer contro.

All boys.

SANREMO: I cavalieri delle lunghe ombre.

Ariston all'opera: del.

Pantera Rosa.

Rita: Corpi bagnati.

L'ultimo cacciatore.

Supercinema: L'uomo puma.

Lux: Pomo ragazzo.

Le olimpiadi della giungla.

Galattica.

Piedone d'Egitto.

Il corsaro.

riposo.

Impero: La nella roccia.

FILM American gigolo

A tutti i costi
trionfa l'amore

American gigolo, Paul Schrader, con Richard Gere e Lauren Hutton, americano a colori, 1980 (cinema Doris).

Si diceva che Mr. Segal, quello di «Love story», fosse in qualche modo parente di Liala. Si può dedurre che il regista Schrader sia il figlio (letterario naturalmente) della più celebre attrice della cosiddetta narrativa rosa, un genere oggi ripescato dalla grande editoria americana (si provi a leggere Daisy, best-seller internazionale). Il cinema, che non fa le mode segue, irrompe nella tenzone commerciale e, alla maniera di un Giorgio Moroder (qui compositore colonna sonora), sfodera il suo prodotto, tempestivamente.

C'è un giovanotto bell'aspetto, si diceva una volta, che sembra scappato da un sogno femminista. Il ragazzino esercita per campare un mestiere antico (il più antico, pare) che la Bibbia però riservava alle donne, di malaffare. Lavora bene, un serio professionista, assai apprezzato: tardone, mogli in ghiacciaia, invertiti, coppie disinibite ecc. ecc.

Lo incontriamo quando l'azienda corre a gonfie vele. L'ex cafoncello ha ormai fatto strada e come sceglierlo? cravatta, il pezzo d'antiquariato, il drink. Insomma nel grande giro le marchette sono quotate come (buone) azioni Wall Street. Non a caso, la sua clientela appartiene ormai all'alto mondo della California: pezzi grossi (i mariti) della finanza, della politica, roba da country club.

Intanto, il dialogo veloce («sportivo», diceva Capannelle) mentre accompagna ed evidenzia quasi cronisticamente un ambiente di corruzione. Il regista accusa, dimostra. E fin qui tutto va bene: la California, bacata nei racconti di Chandler, nel film di Schrader appare irri-

danze **arlecchino**
Sabato ore 11
RIAPERTURA

EZE PUF
DISCOTECA (locale rinnovato)
Tutte le sere 2 spettacoli
con **FLORIAN & RABBIT**
Via Bigny 14 - tel. 8888

spettacolo continuo
Siamo i più seguiti
ora che siamo
i più
24 ore su 24
Irradiamo su tutto il

lo spettacolo continua
17,00
In diretta dallo
Sporting
Torneo di tennis
tutto il

lo spettacolo continua
20,50
IL GRANDE
CLIN
Il Piemonte

lo spettacolo continua
21,30
L'ISPETTORE
HEADAN
Irradiamo su tutto il Piemonte

Ai cinema
stare
in compagnia



OGGI all'ASTOR

Questa è l'unica
occasione
che avete
per vedere
STEVE MARTIN
prima
che lo internino.

STEVE
MARTIN
LO
STRACCIONE



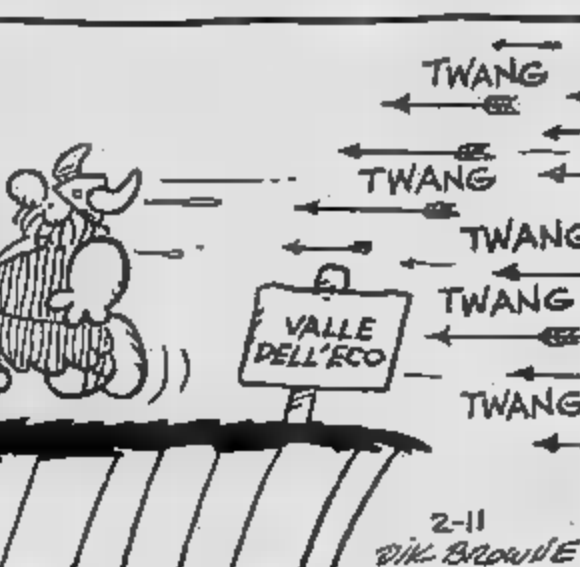
STEVE MARTIN "LO STRACCIONE"
BERNADETTE PETERS-CATLIN ADAMS MASON
Interpretato da STEVE MARTIN-CARL GOTTLEB-MICHAEL ELLAS
Scritto da STEVE MARTIN & CARL GOTTLEB Prodotto da DAVID WILLIAM E. McELEN
Diretto da CARL REIMER Un film Universal - distribuito da CIC

ORARIO SPETTACOLI: 14,30-16,30-18,30-20,30-22,30

I SUPER EROI



IL TERRIBILE VICHINGO di Browne



Grindelwald (Svizzera). Come ■ buoni vecchi tempi, un gruppo ■ guide si incammina verso il monte Faulhorn reggendo a spalla una turista in portantina (la sedia è autentica). A proposito: Faulhorn in tedesco significa «montagna pigra»...

OROSCOPO DI OGGI

(21 marzo - 20 aprile)

estremamente bisogno di riposo sia per quanto concorre il lavoro che lo studio. Non impongono sforzi eccessivi che si tramuterebbero in possibili esaurimenti. Il vecchio amore...

(21 aprile - 21 maggio)

Un atteggiamento sbagliato amore può compromettere il partner. Il partner non è custodito né ossessionato, bensì lasciato superare il nella completa tranquillità.

GEMELLI (21 maggio - 21 giugno)

Le dovrebbero conciliare il ri- e rigenerare spirito e tale quindi divertimenti stressanti ore piccole. Per visita improvvisata di un amico potrà gustare un programma studiato nei particolari.

(22 giugno - 22 luglio)

Coloro che hanno fatto le proprie vacanze dovranno affrontare un periodo caotico il profilo professionale. Molti verranno infatti del di collaboratori le ferie.

(23 luglio - 22 agosto)

Chi città non deve disperarsi, le iniziative non mancheranno ed che le piacevoli. Chi si reca all'estero andrà incontro a oltranzieri che promettono legame serio e...

VERGINE (23 agosto - 22 sett.)

Giornata inconcludente, il sentire alquanto e neppure gli inviti degli amici riusciranno a distogliervi questa forma di pigrizia. Attenzione però a non deludere il partner che aveva colpito proprio la vivacità.

(23 sett. - 22 ottobre)

Non accanitevi le influenze astrali positive nel vostro cuore; invece la vostra insoddisfazione in se stessi, anche perché...

sapete ancora con precisione ciò che desiderate. Riconoscimenti pro-

SCORPIONE (23 ott. - 22 nov.)

Un'intelligenza saprà mettervi in guardia incontro all'apparenza romantica e travolgente. Limitate questo periodo perché potrà offrirvi nulla di concreto e sincero. Incertezza.

SAGITTARIO (23 nov. - 21 dic.)

I nativi più giovani riusciranno ad organizzare elettrizzanti, altri invece dovranno seguire le orme dei genitori ed adeguarsi. Comunque vadano le scelte divertimenti e incontri di fuoco mancheranno.

LA TORINESE
Classe - Convenienza
Cortesia
V.A. Doria 8 - Tel. 510.938
PROFUMI

CAPRICORNO (22 dic. - 20 gen.)

Cercate almeno in questo periodo di posare di ed abbandonare la di burbera suscettibilità. Chi è in vacanza con partner riuscirà a realizzare il legame sotto luce.

ACQUARIO (21 gen. - 18 febr.)

Attenzione alle prese di posizione, spe- dovete restare in ed il vostro partner già prenotato una vacanza travolgente. Cercate di fargli desiderare il giorno ritorno.

PESCI (19 febbraio - marzo)

Non di passo troppo audace rispetto vostre reali possibilità. Moderate le spese i progetti dispendiosi. necessano accortezza a passare il week-end primo lume lago della zona.

IL GIOCO DEL LOTTO

Ancora novità al vertice graduatoria del ritardo. Il 40 di Milano, quota 117, mantiene la testa, seguito dai quasi centenari 78 Cagliari e di Napoli (97). chi segue il gioco delle combinazioni segnaliamo coppie di Vertibili Palermo (64-46) di Gemelli Napoli (66-22) e Venezia (33-44); terni nella Cadenze Milano (88-78-48), nelle Figure a Torino: (32-68-59), nelle Decine Cagliari (87-86-88).

Questa la classifica, dopo l'estrazione 30 agosto 1980, dei numeri in maggiore ritardo dieci ruote (almeno 50 settimane d'assenza):
BARI: (81); 43 (70); 69 (70); 79 (60); 9 (52); (52); 73 (50).

(97); 85 (90); 22 (67); (57); 13 (56); (53); 80 (52); 43 (50).

32 (56); 7 (53).

GENOVA: 39 (79); 45 (67); 1 (63); 59 (50).

MILANO: 40 (117); 74 (71); 33 (70); 57 (56).

NAPOLI: 62 (97); 28 (76); 90 (59); 82 (50).

PALERMO: (77); 20 (73); 61 (70); 73 (63); (53).

(31); 31 (70); 50 (67); (59); 15 (50).

TORINO: 77 (71); 66 (60); (58); (57); 67 (53); (50).

(63); 63 (62); 31 (57); 14 (55); (55).

Ecco i ritardi nel dare l'ambo per le varie combinazioni:

Gemelli: Bari, 43; Cagliari, 19; Palermo, 19; Milano, 15.

Torino: Napoli, 28; Cagliari, 20; Bari, 17; Genova, 15.

Cadenze: Roma, (52); Cagliari, (46); Genova, (41); Milano, 7 (40).

Figure: Torino, 3 (47); Roma, (40); Firenze, 4 (36); Bari, 7 (34).

Decine: Torino, 70.na (86); Roma, 60.na (53); Firenze, 30.na (36).

ENALOTTO

Nel numero (colonna vincente: 12 X - X 2 - 1 X 2 - 1 1 2) ai giocatori che hanno totalizzato punti vanno lire 9.494.000; agli «undici» spettano lire 346.500; ai «dieci» ne vanno 29.800. Il monte premi è stato lire 261.083.130.

Per il concorso 36 6 settembre 1980 proponiamo un sistema da 32 colonne (7 fisse e 5 doppie) elaborato in base a frequenze, ritardi e ripetizioni dei segni nelle singole ruote:

BARI	2	PALERMO	1
CAGLIARI	2	ROMA	1
GENOVA	1	TORINO	2
MILANO	2	VENEZIA	1
NAPOLI	x	NAPOLI 2	1
		ROMA 2	x

La maschera sillabica



ORIZZONTALI — 1. Una rara qualità umana; 3. Ha potere assoluto; 4. Non gli basta una moglie; 5. Gareggia con altri; 7. Protesta. VERTICALI — 1. Erbuoco per condimento; 2. Turbamento; 4. Ufficiale di marina.

SOLUZIONI: 1. Qualità; 2. Stabile; 3. Timore; 4. Nostalgia; 5. Gara; 6. Rivalta; 7. Recla; 8. Orzometria; 9. Bismarck; 10. Bismarck; 11. Bismarck; 12. Bismarck; 13. Bismarck; 14. Bismarck; 15. Bismarck; 16. Bismarck; 17. Bismarck; 18. Bismarck; 19. Bismarck; 20. Bismarck; 21. Bismarck; 22. Bismarck; 23. Bismarck; 24. Bismarck; 25. Bismarck; 26. Bismarck; 27. Bismarck; 28. Bismarck; 29. Bismarck; 30. Bismarck; 31. Bismarck; 32. Bismarck.

I fatti della politica

Misure anticrisi

● La Camera dei deputati è stata ieri ufficialmente investita della conversione in legge del nuovo decreto economico del governo, il provvedimento cioè che sostituisce i due decreti di luglio scorso non convertiti in legge dall'assemblea di Montecitorio — riporta *Il Tempo* —. L'annuncio è stato dato dal vicepresidente Fortuna, il quale ha anche reso nota l'attribuzione del provvedimento alle commissioni congiunte Bilancio e Finanze per l'esame in sede referente. Queste dovranno riferire all'assemblea entro quindici giorni, a partire da ieri, ovvero entro il 18 settembre. Quanto all'esame del nuovo decreto, la Camera ha accolto con un'apposita votazione — presenti una trentina di deputati soltanto — una richiesta comunista e missina che estenda alla commissione Agricoltura la formulazione di un parere sul provvedimento.

● Le competenti commissioni di Montecitorio dovrebbero sin da oggi iniziare l'esame del decreto che, come i precedenti, non avrà vita facile — rileva *Il Popolo* —. I missini, infatti, hanno confermato la volontà di opporsi alla loro conversione in legge, utilizzando (in sede di commissione e in aula) tutti gli strumenti procedurali offerti dal regolamento al fine di rallentare il percorso parlamentare del provvedimento. Ma una dura opposizione (al fine, tuttavia, di apportare ad esso profonde modifiche) è stata preannunciata anche dal pci, con una dichiarazione del vicepresidente del gruppo Alinovi, e dal sen. Anderlini della sinistra indipendente. Alinovi ha detto che il pci si batterà per rendere agili e snelle le misure fiscali e per ridurre al massimo le altre misure. Anderlini ha giudicato incostituzionale il decreto considerato il numero e l'entità dei provvedimenti in esso compresi e la loro eterogeneità.

Situazione politica

● L'intervista di Galloni — scrive *l'Avanti!* — e le rinnovate critiche che sono state rivolte dall'area Zec al gruppo dirigente dc hanno avuto ieri una replica immediata da parte di uomini vicini alla segreteria i quali hanno fatto rilevare che si tratta di «ritorni dalle ferie» e di «tesi che non hanno nulla di nuovo». Più esplicito il fanfaniaro Arnaud il quale ha detto che si ha da fare con «richieste pregiudiziali di ribaltare la linea del congresso». «Tutto ciò non è accettabile e non favorisce incontri unitari all'interno del partito». Comunque al momento si tratta solo di schermaglie. La direzione democristiana convocata per la prossima settimana e l'inizio di alcuni convegni di corrente chiariranno successivamente l'entità dei contrasti e delle manovre. In campo comunista si registrano poi prese di posizioni che lasciano aperti molti interrogativi sul reale atteggiamento di questo partito in particolare nei confronti del psi.

Aborto

● La recente decisione del segretario della dc Piccoli, che ha autorizzato i parlamentari democristiani, se lo credono, a firmare la richiesta di referendum presentata dal «Movimento per la vita» contro la legge sull'aborto,



Disegno di D'Anna da Il Lavoro

sta suscitando perplessità e polemiche — nota *Il Messaggero* —. È noto che un'iniziativa di referendum sul medesimo argomento — diretta però ad abrogare soltanto gli articoli riduttivi della legge, cioè ad accrescere la libertà di scelta della donna — è stata già promossa dai radicali. Ma il pr non è un partito dell'area di governo. La dc, da sempre, lo è, perciò la sua adesione, sia pure abbastanza tardiva, ad un'iniziativa d'indubbio segno integrista, non poteva non destare qualche allarme in campo laico. «Trovo irresponsabile — ha detto il presidente dei deputati repubblicani Oscar Mammì — che di fronte ai gravissimi problemi che il Paese vive ogni giorno, dalla situazione economica al terrorismo, si voglia riaprire una questione che la legge ha risolto nella sostanza, consentendo a centinaia di migliaia di donne di sottrarsi alla più immonda delle speculazioni».

L'assassinio del tipografo

● Il tragico errore di persona che è costato la vita a Maurizio Di Leo, il tipografo massacrato l'altra sera dai nuclei armati rivoluzionari durava da tempo — sostiene *l'Unità* —. Da giorni e giorni, secondo gli investigatori, i terroristi seguivano il giovane. Controllavano i suoi spostamenti, gli orari di ingresso e di uscita dal «Messaggero», dove lavorava. Erano insomma convinti che si trattasse del giornalista Michele Concina, vittima destinata per l'atroce celebrazione dell'anniversario della strage di Bologna. Questa la convinzione della Digos. Michele Concina è stato interrogato nella tarda mattinata di ieri dal sostituto procuratore della Repubblica Di Nardo, che conduce l'inchiesta. Il magistrato ha parlato in particolare con il giornalista della mappa cittadina del terrorismo nero che Concina aveva di recente ricostruito per il giornale e delle minacce che aveva ricevuto. La prima giornata di indagini è stata poi soprattutto dedicata alla ricostruzione dello spietato agguato. Maurizio Di Leo è stato raggiunto da otto colpi di pistola, calibro 7.65, in tutto il corpo. A ucciderlo è stato quello che lo ha raggiunto alla testa, sotto l'occhio destro.

Le lettere dei lettori

I vigili dove sono

I torinesi sono ormai rientrati, direi tutti, dalle ferie e il traffico è ritornato caotico come sempre. I vigili urbani invece sembrano ancora in ferie: ne vedo pochini e quei pochi sono addetti a custodire i parcheggi. Dove invece ci sarebbe bisogno di far rispettare le regole del traffico, quello in movimento, non le auto in sosta — mai l'ombra di un vigile.

Faccio un esempio. In corso Sommeiller angolo via Sacchi (e angolo corso Turati) c'è il divieto di svolta a sinistra, divieto che mi sembra più che giustificato. Ebbene, in qualsiasi momento c'è la coda delle auto che violano questo divieto e fermandosi per voltare a sinistra da un lato verso via Sacchi e dall'altro verso corso Turati ingombrano notevolmente il traffico che deve percorrere corso Sommeiller e talvolta lo bloccano.

Si aggiunga che corso Sommeiller è percorso anche dal tram nei due sensi, e si capirà il caos che ne deriva. Eppure mai che lì si veda un vigile a dare delle multe che in questo caso sarebbero sacrosante. Forse basterebbe metterne uno per mese e gli automobilisti... imparerebbero.

Un «pendolare» di c.so Sommeiller, Torino

Contro i rapimenti

Il provvedimento sulla banconota da centomila lire preso da un magistrato, ha messo in luce la sua inadeguatezza a confrontarsi con il pauroso fenomeno dei sequestri di persona. Non è una novità, ma questa volta il fatto è macroscopico. I sequestratori agiscono in tutta Italia, son capaci di catturare una preda ad Avigliana e custodirla in Calabria e poi lavorano a compartimenti stagni: manovalanza per rapire, carcerieri per custodire, «contact-man», cassieri per il riscatto, riciclatori per il denaro sporco, più gli informatori e la mente.

Mentre il magistrato è solo con scarsi contatti con i colleghi che trattano casi uguali. Ma il punto è, a mio avviso, un altro: come vengono reclutati i magistrati? Certo, il concorso seleziona e poi la carica insegna il mestiere, se c'è la stoffa, ma tutto questo è sufficiente? In altri Paesi essi vengono reclutati fra avvocati professionalmente naviganti e con un certo numero di anni spesi a contatto dei «trasgressori» della legge.

Per un fenomeno grosso e terrificante, come i sequestri, occorrerebbe invece: immaginazione, fantasia, interdisciplinarietà, «strutture» di cervelli, largo ricorso alla elettronica e mezzi adeguati. Altrimenti il fenomeno diventerà endemico e ci abitueremo a vivere con esso ed il suggerimento popolare sarà: non arricchire troppo, altrimenti la Anonima e non il Fisco ti scoprirà.

C. S., Torino

Continuate gli «inserti»

Complimenti per gli inserti su Cesare Pavese e su Emanuele Filiberto, soprattutto per quest'ultimo. Mi avete fatto scoprire un personaggio che non conoscevo, l'uomo che ha «inventato» il Piemonte. Bravi. Spero che questa serie continui. Mi piacerebbe che portaste alla luce in particolare uomini che hanno fatto tanto per il nostro Paese, la nostra regione e che troppo presto sono stati dimenticati.

Franco Genesio, Chieri

Polemica tra evasori

Dentista in regola con il fisco mi permetto di segnalare al ministro Reviglio l'opportunità di intensificare i controlli sui redditi dei macellai. In vacanza ne ho conosciuto uno, proprio di Torino, che possiede decine d'appartamenti, una seconda casa in Riviera e un'altra a Courmayeur, che ha un tenore di vita ben superiore al mio, ma dichiara neppure un quarto dei miei redditi. E credo non sia l'unico.

Ai giornalisti, poi, vorrei suggerire di non continuare ad additare i dentisti, i medici in genere, come i grandi evasori d'Italia. Fate,

Da un settimanale all'altro



da «Oggi»

Tempi duri per i tedeschi in Italia

Estate nera — scrive «Oggi» — per i tedeschi in vacanza in Italia. Nera nel senso della cronaca. In effetti non c'è stato fatto nazionale di grande rilievo o fenomeno criminale che non abbia avuto per vittime turisti tedeschi in Italia: dal terrorismo ai sequestri di persona; dai furti in grande stile alle rapine collettive. La tragica sequenza si apre all'inizio del mese di giugno quando da Chiavari (dove si trova in vacanza su uno yacht) scompare la famiglia

ogni tanto, uno sforzo di fantasia, provate a fare meglio il vostro mestiere con l'evitare di scrivere i soliti luoghi comuni, medico uguale evasore. Andate a indagare sui guadagni e sulle dichiarazioni dei macellai, poi su quelli dei commercianti in genere, degli agricoltori, degli agenti immobiliari. Scoprirete un mondo che neppure immaginate.

Lettera firmata, Torino

La lezione polacca

Se fossimo ancora ai tempi in cui i mass-media non esistevano, con tutta probabilità gli scioperi degli operai polacchi sarebbero stati smorzati col ricorso alle armi e all'insaputa anche di parte dei polacchi stessi. Ai giorni nostri ciò non è possibile perché i grandi mezzi di comunicazione ci portano in casa gli avvenimenti mondiali nel momento stesso in cui avvengono.

Le proteste e le richieste vengono da un popolo che le ha già sperimentate pagando col sangue ma che, a quanto pare, non è stato domato né dalla polizia, né dalla burocrazia di tipo sovietico, né dal ricordo dei fatti di Ungheria e di Cecoslovacchia.

Siamo di fronte all'ennesima dimostrazione anticomunista da parte di popolazioni cosiddette comuniste perché hanno avuto la sventura di cadere sotto il tallone sovietico. Tutto ciò dovrebbe costituire un insegnamento e un ammaestramento per altri comunisti più fortunati che vivono e lavorano nella libertà e con un certo benessere nei Paesi dell'Europa Occ. Ma che, nonostante ciò, stanno ricercando il modo di scardinare il sistema dell'economia di mercato per sostituirlo con un altro sistema che però non hanno ancora escogitato.

Lettera firmata, Chieri

Insegnanti dimenticati

Si fa un gran parlare di insegnanti, del loro assenteismo, dei giorni di vacanza, ma tutto questo è frutto di un superficiale e non obiettivo esame della situazione giuridico-economica, in cui gli stessi versano. Fra le tante storture, vi è quella della mancata ricostruzione di carriera (e, quindi, perdita di soldoni!) per noi docenti immessi in ruolo dal 1978, nonostante vi siano direttive ministeriali in tal senso: chissà perché?

Ma l'inefficienza e il danno sono maggiori se si pensa che, a distanza di mesi dall'approvazione delle relative leggi, ancora non riceviamo nella busta paga i nuovi assegni familiari aumentati e non vengono applicate le nuove detrazioni fiscali.

M. S., Asti

Perseguitati in Iran

Richiamiamo la sua personale attenzione e quella del Suo giornale sulla grave situazione, che va sempre più deteriorandosi, della Comunità Baha'i in Iran. I Baha'i, seguaci della Religione Baha'i, sorta in Persia lo scorso secolo e rapidamente diffusasi in tutto il mondo, hanno sempre subito feroci persecuzioni in quel Paese sin dal loro costituirsi come comunità organizzata.

Queste persecuzioni continue con intensità alterne fino ai giorni nostri, rischiano di trasformarsi ora in genocidio poiché l'attuale governo oltre a non riconoscere l'esistenza della Fede Baha'i e pertanto non garantendo ai Baha'i alcuna protezione costituzionale, sta procedendo alla loro eliminazione. I Baha'i sono la minoranza più numerosa in Iran.

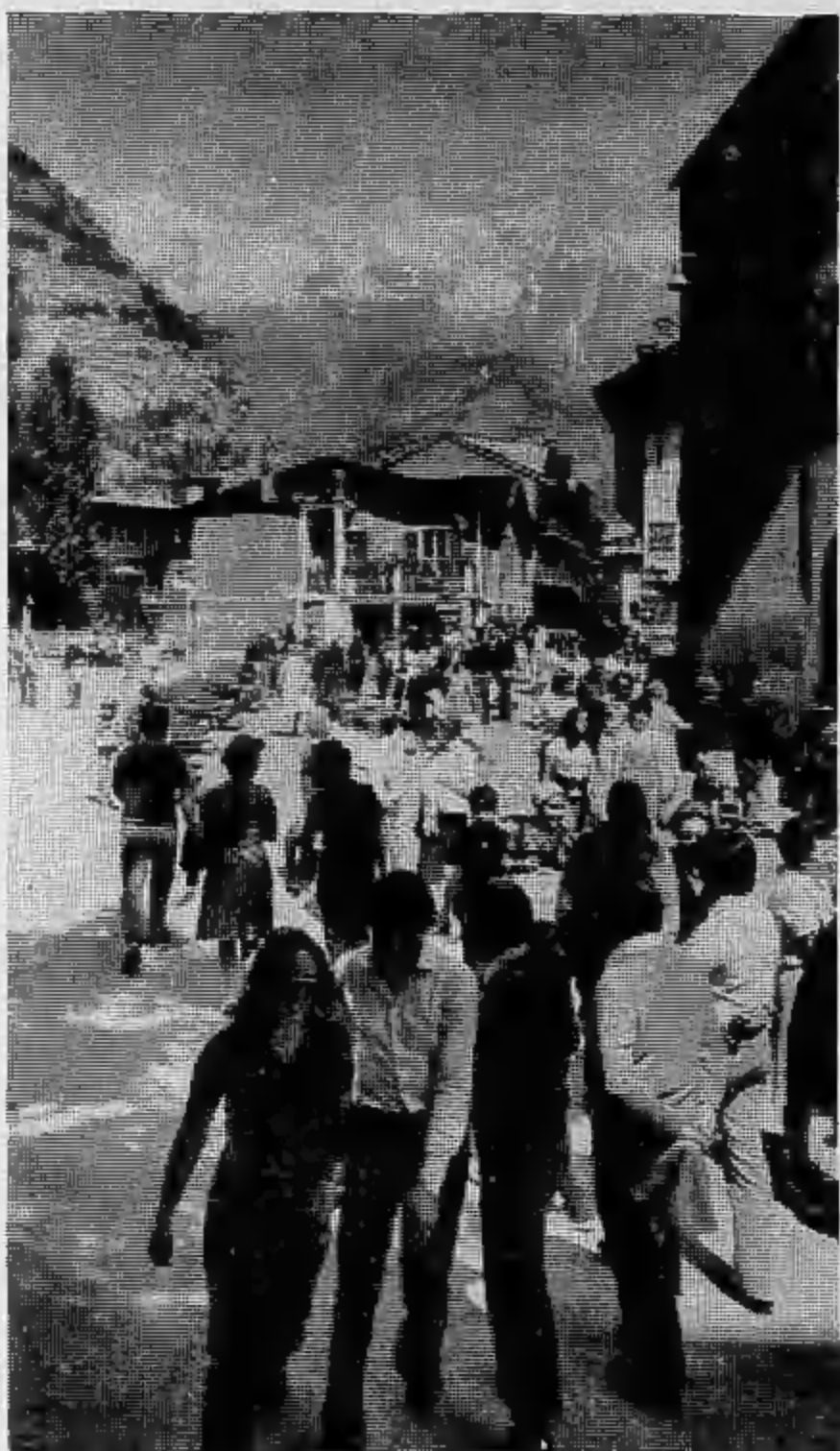
Riferendoci soltanto ai casi più recenti verificatisi per decisione delle autorità iraniane, due Baha'i sono stati fucilati a Aabriz il 15 luglio scorso e il 21 agosto i nove membri dell'Assemblea Spirituale Nazionale, massimo organo elettivo a livello nazionale della Fede Baha'i, sono stati arrestati da non meglio identificati «gruppi armati», accusati falsamente di complotto contro lo Stato (reato che prevede la pena di morte).

Comitato Stampa, Pubbliche Relazioni



Tre vignette de la Repubblica sul festival dell'Unità

Nei centri di villeggiatura si tirano le somme della stagione estiva



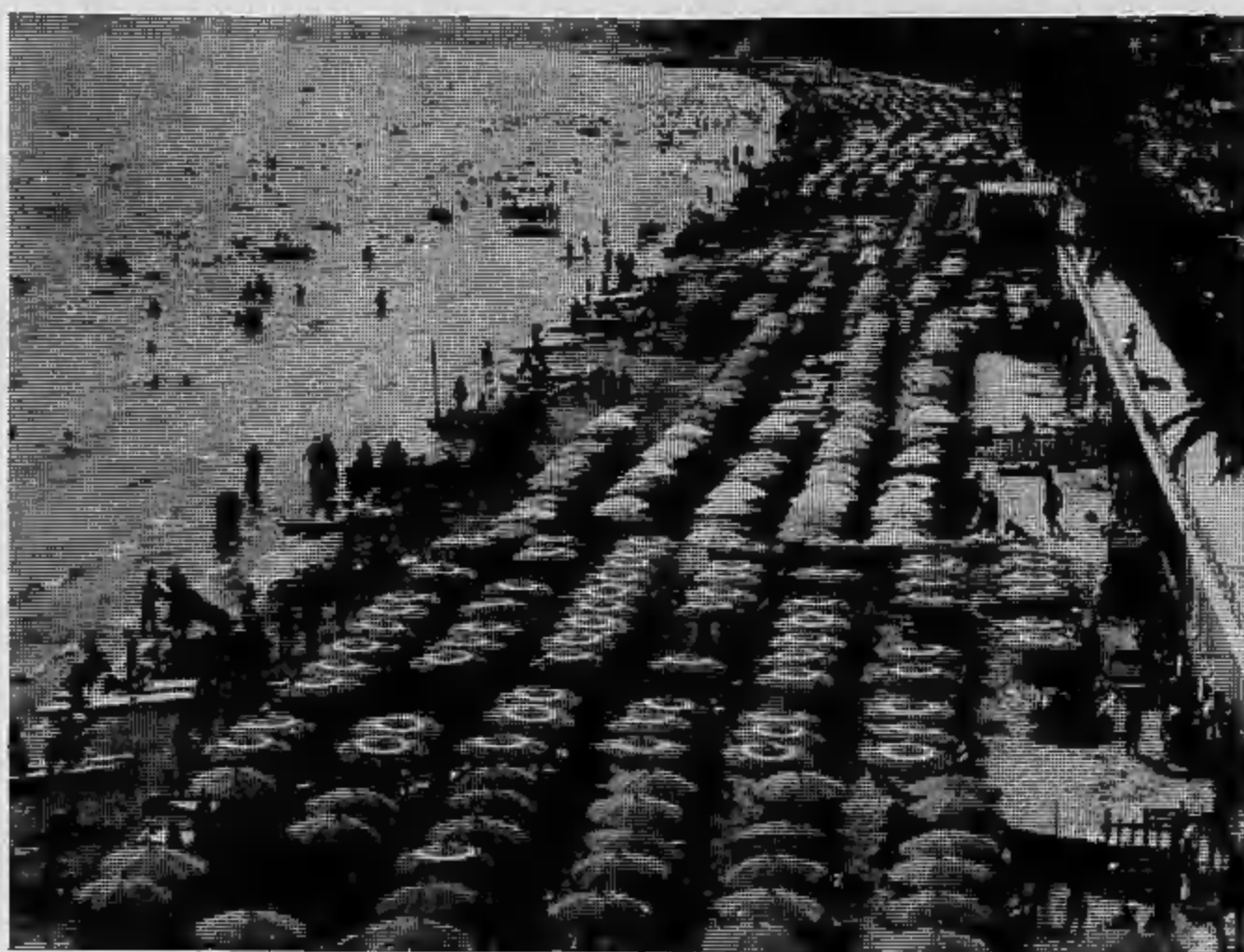
Courmayeur. Sullo sfondo il Monte Bianco

QUEST'ANNO SUPERATO IL FATTURATO TURISTICO '79

Savona: 200 miliardi

SAVONA — La stagione turistica 1980 in Liguria sta per concludersi. Come è andata? Quanto ha reso, in termini di soldoni? Un primo bilancio lo si potrà fare più avanti, quando si conosceranno le statistiche ufficiali delle aziende di soggiorno. Intanto è possibile, basandosi sui dati del 1979 e su un'indagine dell'ufficio statistico della Camera di commercio, stabilire cifre.

In media, nella Riviera savonese si registrano, ogni anno, circa dodici milioni e mezzo di presenze. Di esse otto milioni si hanno negli esercizi alberghieri (case in affitto, campeggi, ed altre strutture, escluse le case di cura) e quattro milioni e mezzo negli alberghi. Nel 1979, calcolando tariffe medie provinciali per gli alberghi e tariffe medie locali applicate negli alberghi e nelle singole località sedi di aziende di soggiorno, il volume d'affari, per spese di vitto (senza bevande) ed alloggio, è stato complessivamente di quasi 198 miliardi. Alla sua formazione hanno contribuito per il 36 per cento gli esercizi alberghieri e per il 64% gli esercizi extra-alberghieri. Fanno eccezione a queste proporzioni i centri di Alassio, Finale, Laigueglia e Spotorno, che traggono il maggior reddito turisti-



Una panoramica sulla spiaggia di Alassio, una perla della Riviera

co da alberghi e pensioni.

Il Comune, sede di azienda di soggiorno, che nel 1979 ha registrato le maggiori entrate turistiche è quello di Pietra Ligure, con ben 46 miliardi e mezzo. Seguono

Alassio con 34 miliardi e Loano con 25. Quindi viene Varazze con quasi 23 miliardi.

Per il 1980 potranno aversi variazioni ma, pur tenendo conto di una forse leggera

contrazione delle presenze, si supererà la cifra complessiva di 200 miliardi, sia per l'aumento delle tariffe (del 15-20 per cento negli alberghi) sia per l'inflazione.

Niccolò Siri

Val d'Aosta Forti aumenti nei campeggi

AOSTA — Nel mese di luglio le temute flessioni nel turismo valdostano non ci sono state: si è anzi avuto addirittura un sensibile aumento rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. Complessivamente in luglio sono giunti in Valle d'Aosta 93.159 turisti con un aumento percentuale del 12,90 per cento rispetto allo stesso mese dell'anno scorso e le giornate di presenza sono state 975.230 con una crescita del 16,50 per cento.

Per gli italiani l'aumento in arrivi è stato del 24,3 per cento (10,8 per cento negli alberghi e 37,4 per cento negli esercizi extra-alberghieri) e per gli stranieri del 24 per cento (+14 per cento negli alberghi e +34,6 negli esercizi extra-alberghieri); la lievitazione nelle giornate di presenza è stata del 12,1 per cento per gli italiani (-1,6 per cento negli alberghi e +15,8 negli esercizi extra-alberghieri) e per gli stranieri l'aumento è stato del 14,7 per cento (+1,5 per cento negli alberghi e 29,5 per cento negli extra-alberghi).

Dall'esame delle statistiche si rileva come i turisti italiani e stranieri si siano riversati in larga maggioranza negli esercizi extra-alberghieri, dove il soggiorno è più a buon mercato che non negli alberghi. Per smentire le notizie secondo cui il turismo in Italia avrebbe quest'anno subito una flessione, il ministro ha richiesto agli enti del turismo i dati statistici relativi al movimento turistico nazionale nei primi otto mesi del 1980. g. m.

■ CRESCENTINO — Verso nuovo sindaco — Il consiglio comunale è stato convocato il 9 settembre, per la prima volta dalle amministrative dell'8 giugno, per la nomina del sindaco e della giunta. L'accordo tra i partiti è stato raggiunto dopo mesi di trattative che hanno portato alla riconferma dell'ex sindaco Giovanni Franco Bonesso (psi).

Nel nuovo attracco forte incremento di arrivi, soprattutto stranieri

Porto esaurito, Sanremo ha respinto clienti



Sanremo. Una panchina di Portosole, con tanti yacht e vele

Oltre 55 mila arrivi in più nei primi sette mesi

A Imperia altro record

IMPERIA — Gli imperiesi, alla prova dei fatti, sono grandi viaggiatori all'estero. La conferma di questa vocazione viene dalle agenzie di viaggi: «Non c'è meta che non abbia tentato i nostri concittadini», spiega Zaverio Niggi, titolare di una delle più importanti agenzie della zona.

In effetti risulta che negli ultimi tempi Imperia sia stata rappresentata nei sette mari del globo: c'è chi ha passato un mese alle Isole Galapagos, nell'Oceano Pacifico; chi si è avventurato nel Sikkim, lungo la catena dell'Himalaya; le gite in Sri Lanka, Guatemala, India, Kenia, Isole Mauritius, Isole Seychelles sembrano essere diventate patrimonio comune.

Fra i più avventurosi un architetto che ama i viaggi all'insegna del rischio e della mancanza di comodità: le ultime sue avventure, dopo una ricognizione nell'alta Amazonia e nella giungla brasiliana, hanno avuto per teatro la Yemen del Nord. I più, comunque, preferiscono viaggi comodi. Le

agenzie segnalano che quest'anno si sono venduti molto bene non soltanto gli Stati Uniti e l'Europa (un boom per il Nord) ma anche la Cina, Bali, il Centro e Sud America. Molti, per stare sul sicuro, si sono affidati alle crociere mediterranee, toccando Canarie, Baleari, Gibilterra, Grecia, Spagna.

Non è stata però trascurata l'Italia: in particolare la Sardegna ha vissuto un piccolo boom favorito dall'inaugurazione di una linea diretta Canguro Imperia-Porto Torres. Ma questa predilezione degli imperiesi per i viaggi è stata bilanciata dalla predilezione degli stranieri per la Riviera dei Fiori.

Le statistiche dell'Ente provinciale per il turismo relative ai primi sette mesi del 1980 segnalano un incremento record rispetto al 1979: gli arrivi passati da 394.447 a 449.633 danno un 14 per cento in più; le presenze, che hanno toccato il tetto dei 3.395.530 rispetto ai 3.172.998 scorsi, danno un sette per cento in più. Contro 2.391.775 presenze italiane se ne sono avute 1.003.755 di stranieri. b. v.

SANREMO — Ottocento posti barca, l'ultimo gioiello della città del festival e dei fiori, il nuovo porto è una cartina di tornasole, a Sanremo, per misurare l'intensità, la consistenza d'un certo turismo, dei clienti facoltosi. Il direttore, Gavagnin, a commento della stagione, ha detto: «Per noi è andata benissimo, abbiamo registrato un aumento di presenze e d'arrivi del 25 per cento rispetto all'anno scorso. Più giorni Portosole è stato al completo. Qualche volta non abbiamo potuto accettare altre barche, proprio per mancanza di posti».

Ancora oggi, Portosole ha occupati i tre quarti degli attracchi. «La prima parte della stagione è stata brutta», spiega Gavagnin. «Non pochi, perciò, hanno deciso di prolungare le loro vacanze, di godersi queste giornate meravigliose». A concedersi le ferie-lunghe sono soprattutto gli stranieri, tedeschi, francesi, inglesi, che quest'anno sono tornati in gran numero sulla Riviera dei Fiori.

Non solo Portosole si vede animato. Via Matteotti, la vetrina di Sanremo, è frequentata come a Ferragosto, o poco meno. E' vero, anche per i francesi, i frontalieri della borsa della spesa; ma non sono soltanto loro a straripare dal Marciapiedi. Qui sono rimasti tanti piemontesi, tanti lombardi. Sanremo appare una città ancora ricca di turisti.

In luglio albergatori, gestori di bar e ristoranti, negozianti, hanno temuto il peggio, quando, poco prima immaginavano un boom. Agosto li ha rinfanciati. Con la fine di settembre, dovrebbero arrivare la certezza che, non ostante tutto, l'estate '80 è stata una buona stagione, per loro. Come lo è per il Casinò, che continua a registrare aumenti di giocatori e quindi di incassi.

A Limone ripresa in agosto

LIMONE — Nel centro turistico della valle Vermentina a luglio le presenze di turisti sono risultate inferiori del 30-40% rispetto allo scorso anno, anche a causa del maltempo. Le cose sono andate meglio in agosto: dal 5 al 20 del mese, si è registrato negli alberghi il tutto esaurito, arrivando a toccare nei giorni di punta le 30-32 mila presenze compresi i turisti di passaggio.

Sono mancati i «limonesi d'adozione», cioè coloro che a Limone posseggono una seconda casa. Molti alloggi infatti sono rimasti vuoti anche nel periodo di Ferragosto. «Molteplici le cause di questo fenomeno», commenta Nicola Bottero, presidente dell'Azienda autonoma di soggiorno — notevole peso ha avuto la crisi economica generale; inoltre la gente oggi non ama più trascorrere le ferie sempre nello stesso posto, è necessario quindi ricercare nuove forme di turismo, da quello sociale a quello ecologico, per evitare che il fenomeno di stasi si trasformi in una pericolosa crisi».

Migliori i risultati di Entracque. «Il successo di Entracque», commenta Ester Fornelli, presidente della Pro loco — è dovuto al fatto che offre al turista una vera vacanza di montagna. Chi viene qui a trascorrere le ferie trova un ambiente tranquillo, con la possibilità, ogni giorno, di compiere un'escursione diversa».

p. p. l.

Deboli i titoli industriali

TORINO — Lo spostamento sui titoli industriali e il tema rialzista che domina la Borsa sembra per ora non avere molto successo. La domanda torna oggi a privilegiare i comparti che rifugiano nei confronti della svalutazione. Riprendono così la loro funzione trainante gli assicurativi, i bancari, gli immobiliari e i titoli finanziari meno legati al settore industriale.

I maggiori progressi sono messi a segno da Immobiliare (+1,78), Bli ordinaria (+1,37), Condotte Acqua Roma (+1,03), Generali (+3,06), Ras (+3,27), Latina Assicurazione ord. (+4,38), Toro priv. (+1,48). Fra gli industriali progredisce ancora l'Italgas e reggono bene Mira Lanza, Pirelli e Saffa. Danno invece segni di debolezza Fiat, Olivetti e Montedison e subiscono pesanti perdite i titoli del gruppo Iri.

Fra i titoli locali si segnalano i progressi di Cartiera Italiana (+4%), Giardini (+1,75), Graziano (+0,1), Westinghouse



in rialzo
stabile
in ribasso

(+1,88) e soprattutto il progresso della Ferco che tocca nuovi massimi assoluti a quota 325 con un progresso di circa il 5%. Nel comparto del reddito fisso i corsi sono prevalentemente migliori e l'attività sempre molto scarsa.

Chiusura: Cir. god. 1 luglio 80 13.900, Cir. di risparmio 13.900, Cir. di risp. god. 1 luglio 80 13.900. Chiusura Fondi Gini di risparmio 121. Saffa risp. 6500. Magneti Marelli risp. 550. Fixing Fiat: ord. 1903, 1885, 1900; priv. 1395, 1390.

MILANO

L'alta della Borsa continua in Borsa, con alti e bassi improvvisi, che finiscono per disorientare e rendere prudente il denaro. Nel corso della mattinata si

sono infatti alternati fasi in netta ripresa a periodi di calma, per poi risalire nuovamente. L'indice è oscillato dapprima in leggero rialzo per poi assestarsi su livelli più calmi e infine si è stabilizzato senza movimenti di forte rilievo.

In apertura gli assicurativi si sono portati nuovamente alla ribalta con la Generali a 77.800, le Ras 190.900 e le Sai a 34.700 per sfiorare 35.000 lire. Con questo vogliamo indicare solo pochi titoli del settore, ma tutti quanti hanno migliorato le proprie posizioni.

Nei valori industriali ben tenute sono apparse le Fiat, dopo la flessione della vigilia, resistenti anche le Montedison, mentre le Pirelli Italiane sono salite sino a 1005 lire. Ben tenuti ma irregolari anche i bancari e immobiliari. La compilazione del listino ha accentuato l'irregolarità della Borsa: in prevalenza si è registrato qualche assestamento rispetto ai massimi iniziali.

Resta sempre il fatto che agli attuali livelli qualche correzione al ribasso offra appena i consistenti rialzi conseguiti in questi ultimi due mesi. Il volume di affari è risultato oggi più che notevole ad ha ritardato sensibi-

mente la chiusura.

Molto attivo è apparso anche il mercato dei premi. Nelle ultime battute è proseguita l'ascesa dei titoli assicurativi, che hanno chiuso ai massimi. Dopo Borsa stabile, in risveglio oggi il settore del reddito fisso, che è apparso molto attivo ed ha registrato diffuse e piccole migliorie.

Ecco le quotazioni:

Abeille 41.000; Aedes 6310; Bastogi 581; Banco Roma 21.110; Beni Imm. ord. 739; Beni Imm. pr. 735; Breda 1390; Burgo ord. 9450; Burgo pr. 6900; Caffaro 736; Cantoni 10.200; Carlo Erba ord. 3370; Carlo Erba pr. 3340.

Cascami 6101; Ciga 4310; Cogge 2348; Comp. Milano ord. 13.600; Comp. Milano pr. 13.300; Comp. Toro ord. 16.990; Comp. Toro pr. 13.620; Cond. Acqua 205; Credit 2650; Cucirini 3000; Dalmine 121; E. Marelli 343; Eternit 619; Falk ord. 4450; Falk pr. 4175.

Finnare 81; Finsider 9250; Fisac 2161; Fond. Incendio 13.400; Fond. Vita

48.000; Generalfin 745; Giardini 3612; Gim 5160; Ginori 91.75; Ifil 3980; Imm. Roma 1960; Iniziativa 15.660; Interbanca 20.480; Invest 2725; Isvim 5450; Italcable 10.560; Italcementi 27.295.

Italgas 1070; Italia ass. 22 mila 950; Italsider 349; Lepetit or. 35 mila 510; Lepetit pr. 32 mila 850; Linificio 1385; Magneti M. 530; Magona 2500; Marzotto 1660; Mediocredito 67 mila 500; Metalli 4200; Mira Lanza 18 mila 990; Mondadori pr. 3690.

Olcese 55; Olivetti or. 2140; Olivetti pr. 1677; Pac-

chetti 88.50; Perlier 3198; Pierrel 1021; Pirelli e C. 2710; Rinascente or. 274.75; Rinascente pr. 176.25; Risanamento 16 mila.

Saffa 7210; Sai 35 mila; Sarom 1290; Sifa 1274; Sip 1250; Sme 2540; Stampati 10 mila 800; Standa 1950; Stet 1301; Tecnomasio 417 Trafilerie 1388; Un. Manifat. 27 mila 300.

Prezzi informativi: sterlina oro vecchio 182 mila, 192 mila; sterlina oro nuovo 208 mila, 218 mila; Marengo svizzero 125 mila, 135 mila; oro fino 17 mila 300, 17 mila 500; argento 444, 454.

REDDITO FISSO A TORINO

Titoli	3-9	4-8	Titoli	3-9	4-8
VALORI DI STATO					
Rendita 5%	83	83	7% 72 II	71 70	71 70
Enel Scel. 5,50% 68	83	83	A.F.S. 7% 70	67 50	67 50
• 5,50% 69	83	83	• 10% 75 II	82 50	82 50
• 5% 70	83	83	P.S.Agr. 6% Sp VIII	87	87
• 5% 71	79	79	• 7% I	83 50	83 50
• 5% 72	73	73	ICIPU vent. 6%	72 50	73
• 9% 75/90	74	74	Imi XXVI 6%	71 40	71 40
• 9% 76/91	76 50	76 50	• XXVII 7%	72 50	72 50
• 10% 77/87	82 80	82 80	• XXVIII 7%	83 90	83 90
C. Cr. Tes. 1/8/80	—	—	• XLII 8%	66 50	66 50
• 1/8/80	99 70	99 70	• IL 10%	77 20	77 20
• 1/12/80	99 70	99 70	Isolmer 7% 71 XIX	75 30	75 30
• 1/5/82	99 70	99 70	• 6% XII	67 70	67 70
• 1/7/81	99 70	99 70	Torino Am 5,50% 60	81	81
• 1/7/82	99 70	99 70	• 5,50% 62	81	81
B.T.N. 5,50% 1982	99 70	99 70	S. Paolo 5%	85	85
B.T.N. 10% 1981	99 70	99 70	• 6% conv.	66	66
B.T.N. 12% 1982 II	99 70	99 70	S. Paolo 6%	61	61
• 12% 1982 II	99 70	99 70	• 7%	79 50	79 50
• 12% 1983	99 70	99 70	• 9%	84 50	84 50
• 12% 1984 I	99 70	99 70	• O.P. 6% ex 5%	87	87
• 12% 1984 II	99 70	99 70	• 6%	85 50	85 50
• 12% 1987	99 70	99 70	• 7%	85	85
OBLIGAZIONI					
Enel 5% 66 II	75	75	Banco Napoli 6%	65 20	65 20
• 6% 69 II	87 40	87 40	Cr. F. Sicilia 6%	—	—
• 7% 73	64 10	64 10	Cr. I. Sar. 6% 69	84 90	84 90
Enel 74 indicizz.	133	133	• 7% 70	85 80	85 80
• 10% 75 II	93 50	93 50	C. R. PP. LL. 6%	59 70	59 70
• 77 ind. II	115	115	M. Paschi 6%	85	85
• 12% 78 I	93	93	F. Piem. V.A. 6%	64 50	64 50
• 12% 78 II	91 90	91 90	Fiat 5,50% 60	—	—
I.R.I. 6% 64	88 90	88 90	Olivetti 5,50% 62 II	91	91
I.R.I. 6% 65	87 30	87 30	Cattini 5,50% 62	90	90
Autostrade 6% 68 I	70 30	70 30	Viscosca 6% 64	90	90
• 6% 69	88 90	88 90	Rumiana 5,50 62	—	—
• 7% 72	74 90	74 90	Città Milano 10% 75	85 80	87
O.O. PP. 6%	55	55	Riv. 5,50%	87 20	87 20
• 7%	53 80	53 80	Lancia 5,50% 62	90	90
• 8% Auto 75	57	57	Tor-Sav. 5,50%	90	90
• Int. St. 6% IV	87 50	87 50	OBLIG. CONVERTIBILI		
• Int. St. 7% IV	83 50	83 50	M. Olivetti 12%	193	192 80
• Anas 6% 66	54 40	54 40	M. Sip 7%	81 80	81 50
• 7% 72 I	55	55	M. Vicosca 7%	105 50	106
• Autostr. 7% II	56	56	Liquigas 7,50% 70	—	—
FF.SS. 6% 66 I	77 30	77 30	Ir. Stet 7% 73/88	81	81
• 6% 67	73 18	73 18	S. Paolo II. 12%	182	182

LE AZIONI A TORINO

ALIMENTARI		Eternit pref. 550		575		FINANZIARI		Gillardini 3522		3645	
Aliver	9300	Unicem 13100		13200		Bastogi IRBS 900		Graziano 1125		1197	
Erindania	13290	CHIMICI				Borghesio ord. 3700		Olivetti ord. 2165		2140	
Florio	590	Anio 10 25		875		Borghesio risp. 3000		Olivetti priv. 1460		1670	
Imm. Agr. Vitt.	14490	Italgas 1018		1068		Centrale 14100		Westinghouse 17800		18100	
Romana Zuccheri	14650	Liquigas ord. —		—		Finisider 113		MINERARI ED ESTRATTIVI			
ASSICURATIVI		Liquigas priv. —		—		GIM 5400		Daimire 154		125	
C. Ass. Ml ord.	13500	Liquigas risp. —		—		IFI priv. 2900		Fornara 443		440	
C. Ass. Ml priv.	13400	Mira Lanza 18500		18900		IFIL 4220		Italsider 380		355	
Comp. Latina ord.	940	Montedison 171		168		invest 2730		Talco Grafite 31000		31000	
Comp. Latina priv.	725	Parametti 1265		1280		Mittel 1250		TESSILI			
Generali	75750	Pirelli 995		1020		Piscambì 2840		Caritoni 10200		10200	
RAS	183000	Rumiana 7150		7200		Pirelli S.p.A. 1000		Fisac 2250		2200	
SAI	33800	Saffa ord.		6400		SAROM 1250		Snia Visc. ord.		920	
Toro Ass. ord.	17000	Saffa risp.		1382		SME 1250		Snia Visc. priv.		700	
Toro Ass. priv.	13500	SAIAG 1382		603		SMI 4500		DIVERSI			
BANCARI		Schliappert 600		603		SIFA 1245		Acque Potabili 1060		1000	
		COMMERCIO				STET 1310		CIGA 4330		4400	
B. Comm. Italiana	21400	Rinascente ord.		255		IMMOBILIARI		CIR 14200		14750	
Banco di Roma	21500	Rinascente priv.		162		B.I. ord.		Pacchetti 88		88	
Credito Italiano	2630	Silo Genova 4000		4200		B.I. priv.		OBBLIG. CONVERTIBILI			
Interbanca priv.	20800	COMUNICAZIONI				Condotte Acqua 183		B.I.I. 7% 73/88		—	
Mediobanca	87200	Alitalia priv.		1230		Fer-Co 210		G.M.C. 6% 73/88		205	
CARTARI - EDITORI		Autostr. To-Mi 1440		1405		Gen. Imm. Sogene 1980		M.C. Er. 7% 73/88		93	
Burgo ord.	8300	Italcable 10200		10500		I.P.I. 2200		M.S. Vie. 7% 73/88		108	
Burgo priv.	6450	NAI 200		202		ISVIM 5800		M.S. Spir. 7% 73/88		113	
Cart. Ital. Riunite	250	SIP 1230		1210		Risan. Napoli 16050		M. Mont. 7% 73/88		82	
CEMENTI - CERAMICHE		Torino Nord 81 50		82		MECCANICI - AUTOM.		M. Oliv. 12% 76/89		186 50	
Pozzi Ginori ord.	95	ELETTROTEC.				Castagnetti 965		Mez. Ital. 6% 73/88		190	
Pozzi Ginori risp.	121	M. Marelli 540		545		FIAT ord.		Mira L. 12% 77/82		100 50	
Eternit ord.	610	E. Marelli 345		345		FIAT priv.		IRI Stel 7% 73/88		81 50	

Una nuova legge L'energia solare salverà i panettieri

CUNEO — Avremo in un futuro il pane cotto nei forni riscaldati con l'energia solare? In pratica sinora nessuno ha fatto l'esperimento, ma è già arrivata la legge dello Stato che autorizza l'uso dell'energia solare per cuocere il pane. La proposta, approvata recentemente dal due rami del Parlamento, è stata fatta da un deputato cuneese, Natale Carlotto.

Per favorire la riscoperta del pane genuino, cotto con i metodi tradizionali il parlamentare ha suggerito la modifica della legge N. 1002 del 31 luglio 1966, con la quale si proibiva su tutto il territorio nazionale per i nuovi impianti di panificazione l'uso della legna.

Natale Carlotto ha inserito nella proposta di legge per l'autorizzazione all'uso della legna per cuocere il pane, anche l'utilizzo di impianti a energia solare.

«Nella storia del nostro Parlamento raramente una proposta di legge ha avuto un iter così celere — spiega Carlotto —.

La modifica, ora approvata, della legge 1002 era indispensabile per consentire ai panificatori di adoperare (senza incorrere nei fulmini della magistratura) la legna e l'energia che scaturisce dai raggi del Sole. E' una delle prime volte che per la confezione di un alimento destinato al consumo di massa, qual è il pane, la legge dello Stato ufficializza l'uso dell'energia solare, mettendola sullo stesso piano delle altre più conosciute fonti di riscaldamento.

g. d. m.

Monregalese: vandalismi contro cercatori torinesi e liguri Primi funghi ed è subito «guerra»

Appuntamenti per i micologi Nel Cuneese cominciano anche mostre e convegni



CUNEO — Mostre di funghi e convegni di studio per micologi sono in programma in diverse località della provincia di Cuneo, dove i porcini nascono numerosissimi. Si comincia il 7-8 settembre a Bernezzo, dove la rassegna ha per titolo «Impariamo a conoscere i funghi dal vero». All'esposizione possono partecipare tutti i raccoglitori.

Per il 14 settembre il gruppo micologico di Ceva organizza la più prestigiosa mostra della provincia, arrivata quest'anno alla diciannovesima edizione. Per cinque giorni, cominciando dal 10 settembre, si svolgerà sempre a Ceva anche un «seminario» micologico con la partecipazione di esperti di varie nazioni. Che la micologia abbia ancora molti segreti da svelare e tanti temi da affrontare e dibattere trova conferma nell'incontro di Ceva e nelle dieci sedute previste dal «seminario», riservato però solo ad un numero ristretto di specialisti.

A Rossana, il 7 ottobre, è in programma la XV edizione della «Sagra del fungo e della castagna», organizzata dalla Pro loco. Nel paese è attivissimo un gruppo micologico che opera in collaborazione con Boves. Il presidente, Eugenio Bastonero, e il segretario, Gianfranco Armando, dall'8 giugno sono anche rispettivamente sindaco e vice-sindaco di Rossana, a conferma che i voti dei raccoglitori contano.

Ultimo appuntamento dedicato ai funghi, nella provincia di Cuneo, il 19 ottobre a Roccavione, per la 13ª edizione della mostra micologica con l'esposizione delle specie tardive che popolano in particolare i terreni boschivi della Valle Gesso.

g. d. m.

MONDOVI — Finalmente nei boschi del monregalese sono comparsi i primi funghi ma, con loro, anche i raccoglitori abusivi ed i vandali. Dopo una estate asciutta e troppo calda, che aveva impedito la nascita dei prodotti del sottobosco, le piogge della scorsa settimana hanno inumidito i boschi e favorito la nascita di molte specie di funghi commestibili. «Malgrado la luna sia sfavorevole», precisa Antonio Sumino, agricoltore del comune di Briaglia.

Ora è possibile acquistare, nei negozi specializzati di Mondovi, porcini freschi. I prezzi sono ancora alti rispetto a quelli degli scorsi anni; vanno, infatti, dalle 22 alle 24 mila lire contro le 14-16 mila lire al chilo, prezzo dello scorso anno a quest'epoca.

La vista dei funghi nei negozi ha convinto molti monregalesi, ma soprattutto turisti liguri e torinesi, ad improvvisarsi «cercatori» invadendo i boschi della zona. La cosa non è piaciuta molto alla gente del posto che si «vendica» con atti di vandalismo contro automobili e motociclette: gomme tagliate, carrozzerie rigate.

«Nel Monregalese sono molti i boschi demaniali, aperti a tutti — spiega un coltivatore di Bastia, Giuseppe Ferrua — ma i turisti preferiscono passeggiare nei boschi puliti, dove non ci sono rovi ed erbacce e dove il fungo è facilmente individuabile. Spesso ignorano, volutamente, i cartelli di divieto di accesso, scavalcano le recinzioni e fanno danni. Io non ho mai rovinato le auto ma certo che, spesso, la tentazione viene».

Solidali con le proteste degli agricoltori si dichiarano



Un porcino «storico»: è stato raccolto nel 1973 a Castagneto Po. Pesava un chilo e 250 grammi

gli appartenenti ai gruppi micologici. «Gli abitanti della zona rispettano l'ambiente ed i suoi prodotti — spiega un rappresentante del Gruppo micologico bovesano — mentre troppo spesso i cercatori improvvisati si accaniscono contro tutto ciò che vedono. Non trovano le porcini e quasi la colpa fosse del bosco, calpestando tutti i funghi che non conoscono, rastrellano le foglie nella speranza di trovare qualcosa distruggendo così i «mice-

li» senza saperlo. «Noi raccomandiamo solo rispetto per il bosco e per i funghi che non si conoscono. Per queste distinzioni molte specie di funghi rischiano di scomparire. Anche se non sono commestibili hanno una loro funzione. Per insegnare ai giovani il loro rispetto abbiamo organizzato numerosi corsi nelle scuole della zona durante i quali proiettiamo diapositive sui funghi».

Gianni Martini

SITUAZIONE: Il diminuire delle correnti da Est permette il graduale miglioramento sulle estreme regioni della penisola e sulla Sicilia. TEMPO PREVISTO: sereno o poco nuvoloso. TEMPERATURA: in aumento al Centro; pressoché stazionaria sulle altre regioni. VENTI: deboli intorno ad Est. MARI: poco mossi.

In Italia

Bolzano	+13	+27
Verona	+14	+23
Milano	+12	+25
Firenze	+12	+27
Bologna	+10	+25
Roma	+12	+28
Napoli	+16	+26
Reggio C.	+19	+26
Palermo	+24	+25

All'estero

Aosta	+10	+24
Aless.	+16	+24
Asolo	+15	+24
Cuneo	+13	+20
Novara	+14	+23
Vercelli	+13	+24
Biella	+12	+20
Genova	+18	+24
Imperia	+20	+28
Savona	+19	+25

All'estero

Atene	+18	+26
Bangkok	+27	+30
Belgrado	+11	+20
Berlino	+5	+20
Bruxelles	+11	+24
B. Aires	+10	+24
Il Cairo	+21	+33
Dubino	+15	+22
Ginevra	+8	+22
Londra	+15	+24
Madrid	+20	+32
Montreal	+20	+27
Mosca	+4	+7
New York	+25	+35
Oslo	+10	+16
Parigi	+12	+23
Tel Aviv	+23	+29
Tokyo	+23	+29
Vienna	+11	+16

Nonostante il via-vai di 365 treni e 60 mila viaggiatori al giorno «Il teppismo e la malavita alla larga da Porta Nuova»

L'entusiastico giudizio sulla stazione di Torino, a confronto con l'«inferno della Centrale di Milano», nell'inchiesta di un settimanale - Non ci sono pataccari o borsaioli, né balordi o disperati e anche i pochi barboni hanno vita difficile - I positivi risultati ottenuti con l'impegno della «Polfer» e con la collaborazione dei ferrovieri

TORINO — Un settimanale milanese, in un reportage a puntate sulle stazioni ferroviarie delle grandi città italiane, è giunto ad occuparsi, nel numero in edicola in questi giorni, di Torino Porta Nuova, dopo aver iniziato l'inchiesta con la stazione di Milano Centrale. Perché di solito i milanesi non sono molto teneri con le cose di Torino, stupisce il tono e la descrizione entusiasta con cui il settimanale parla di Porta Nuova e della sua attuale «pulizia», che la rende «tanto diversa dall'inferno di Milano Centrale».

Pur se Torino — scrive infatti il settimanale Oggi — vive ancora i drammi della sua doppia vita, del suo forzoso matrimonio con il Sud, la stazione di Porta Nuova «è come un'isola e il suo volto non è più la cattiveria della malavita, la legge del coltello e della rissa, lo sciamante insultante della prostituzione, dei papponi e degli omosessuali. Non è più il volto lacrimoso ma infido, dei parassiti di ogni tipo».

Insomma, la stazione di Torino è un'isola, e le sue condizioni ambientali decisamente ed eccezionalmente positive, in un panorama di grandi stazioni ferroviarie che sono tutte divenute ricettacolo e humus di delinquenza e violenza, nonché

ultimo rifugio per sbandati e disperati, barboni e dimessi dagli ospedali psichiatrici. «Tutta la malavita della città — aggiunge il periodico — è anche di fuori, sa che Torino Porta Nuova è infrequenterabile. Le autorità francesi, a proposito di questa stazione, scrivono a quelle italiane lettere di compiacimento con un pizzico di benevola invidia. Sembra incredibile, ma è proprio così». E questo è il risultato dell'intensa e continua azione di presenza e prevenzione degli agenti di polizia, in collaborazione con il personale delle ferrovie. A Porta Nuova non ci sono «pataccari e borsaioli, non ci sono giovani balordi e disperati, e anche quel piccolo gruppo di barboni che la notte tentano di «occupare» le sale d'aspetto, trovano vita difficile. Porta Nuova è un'isola nel mare di disordine e male, che sommerge le altre grandi stazioni italiane».

Ma è tutto vero, questo panorama di Porta Nuova? È giustificato l'entusiasmo con cui ne viene descritta la realtà? Perché questa è un'«isola» che ogni giorno vede arrivare o partire 365 treni, un'«isola» che vive un movimento giornaliero di oltre 60 mila viaggiatori, con un personale ferroviario esecutivo di duemila ele-



La polizia ferroviaria vigila ogni angolo di Porta Nuova. «Svolgiamo soprattutto opera di prevenzione, ce la mettiamo tutta per non far mettere le radici ai non desiderati». Sotto: la facciata esterna di Porta Nuova (Foto Adolfo Bodo)

menti, e in cui l'ordine è garantito da un posto di polizia forte di soli 51 uomini.

Eppure la descrizione è reale e l'entusiasmo giustificato. Lo conferma Gianni Brugnoli, capostazione titolare di Porta Nuova: «È vero — ci racconta — la situazione è buona. Sinora si è riusciti ad evitare la penetrazione nella stazione di elementi indesiderabili. Certo, c'è una piccola quantità di barboni che conosciamo e in parte tolleriamo. Ma quello che decisamente si riesce a tener lontano è il teppismo e la malavita».

Di chi il merito principale? «In parte sono le condizioni

ambientali — risponde il capostazione — e poi la vigilanza di polizia e ferroviari. Oltretutto, la nostra è una stazione diversa da quella di Roma o Milano, è uno scalo di transito veloce. Porta Nuova, racconta ancora Brugnoli, come stazione di una grande metropoli ha anch'essa i suoi problemi, «ma qui la collaborazione con la polizia è ottima. Si cerca sempre di prevenire, e sino ad oggi siamo riusciti ad evitare il peggio».

Ed è così che 51 agenti (i quali per ferie, malattie e permessi si riducono in servizio a 35) riescono a tenere sotto controllo continuo, notte e giorno, tutta la sta-

zione, svolgendo una mole di lavoro impressionante. «Non è un impianto così vasto come Milano o Roma, tre volte più grande di Porta Nuova — si schermisce il maresciallo che comanda il posto di polizia — E poi ce la mettiamo tutta per non far mettere le radici ai non desiderati. Ma è sempre stato così a Porta Nuova? «No — risponde il maresciallo — una decina di anni fa, non era così: ogni mattina facevamo rimpatriare almeno 4 o 5 indesiderabili».

I treni a Porta Nuova, sono diminuiti in maniera molto consistente, ed oggi sono sensibilmente al disotto delle altre stazioni. Per la

verità, questo è un dato comune a tutto il comparto piemontese: l'anno scorso per esempio, sui treni viaggiatori si sono registrate tre rapine a mano armata; e di tutte e tre le rapine i responsabili sono stati arrestati. I furti sui treni merci, nel compartimento sono scesi quasi allo zero.

«Quello che c'è di vero — spiega il vicequestore Giuseppe Augello, dirigente del compartimento di polizia ferroviaria — è che abbiamo dei ragazzi che fanno consciamente il proprio lavoro».

Ma è proprio senza problemi, la stazione di Porta Nuova? Secondo il capostazione Brugnoli si potrebbe fare di più: «A mio parere — spiega — bisognerebbe ripristinare il biglietto d'ingresso, perché gli ingressi controllati sono la principale misura di prevenzione: in stazione deve entrarci solo chi ha cose ben specifiche da fare».

Per il vicequestore Augello invece, il problema più grande è «l'inadeguatezza del personale». L'organico previsto, quindici anni fa, per tutto il compartimento della regione, era di 450 agenti: ce ne sono 294, e svolgono un ottimo lavoro. «Debbo dire, per fortuna — aggiunge il vicequestore — che troviamo una grossa collaborazione da parte dei ferrovieri».

Concludendo, Porta Nuova è davvero un'isola, un'eccezione nei confronti delle stazioni di altre grandi città. E la sua «pulizia» in futuro dovrebbe aumentare. Il compartimento di polizia infatti, ha in progetto, con la direzione delle ferrovie, di mettere sotto controllo televisivo, entro un paio di mesi, i punti più «caldi» di Porta Nuova.

